

# Transformation alimentaire

## GUIDE DE FORMATION





# Préparation des aliments

## Principes de base

Un assainissement adéquat dans le secteur de la transformation alimentaire est crucial. Les mesures que vous prenez pour assurer la sécurité alimentaire mènent généralement à une meilleure qualité des aliments.

## Aperçu général des exigences

Les maladies d'origine alimentaire constituent un grave problème de santé publique. Pour un établissement alimentaire, il est impératif qu'ils maintiennent une procédure d'assainissement stricte. Les retards de production, les fermetures d'usines, la détérioration des aliments, la protection de la marque et les rappels de produits coûtent de l'argent ainsi que la réputation d'une entreprise.

### Équipements

Tous les équipements utilisés pour le nettoyage et l'assainissement doivent eux-mêmes être entretenus dans des conditions d'opération propre et sécuritaire et devraient être entreposés dans un endroit désigné. Tout matériel et équipement à base de bois doivent être évités puisqu'il fût prouvé que ceux-ci transmettent facilement les bactéries et ne peuvent pas être assainis correctement.

**Remarque :** *Tous les équipements doivent être nettoyés et assainis hebdomadairement.*

### Produits chimiques

Dustbane offre une vaste gamme de produits qui prévient la contamination des aliments par les dangers qui peuvent être présents sur les équipements, les surfaces à contact alimentaires et les lieux en général. Les produits chimiques doivent être correctement entreposés dans un endroit désigné et ne doivent jamais être versés dans des contenants sans étiquette. Suivez en tout temps les consignes strictes sur l'étiquette pour assurer un assainissement ou désinfection adéquate. Un nettoyage de la surface doit toujours être effectué avant d'entreprendre l'assainissement.

Les produits recommandés dans ce programme ont tous été minutieusement testés et approuvés par l'ACIA. Nous offrons également en dehors de ce programme, une vaste gamme de produits qui conviennent et peuvent être utilisés en toute sécurité dans les établissements alimentaires canadiens. Ces produits, tout comme les établissements alimentaires, sont réglementés par l'**Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)**. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est l'organisme qui applique les règlements fédéraux en matière de sécurité alimentaire pour les aliments domestiques et importés. Cet organisme a subi de nombreux changements au cours des dernières années. Les produits qui existe depuis plus de 3 ans, portent le seau d'approbation de l'ACIA, tandis que nos plus récents produits on soit une **attestation de non-objection (ANO)** ou une **lettre de garantie (LG)**. Vous pouvez obtenir la lettre appropriée en cliquant sur le lien actif à côté de chaque produit approuvé.



Utiliser et porter l'équipement ou les vêtements de protection requis par l'employeur. L'utilisation des gants de protection et des lunettes de sécurité est fortement suggérée.



Se référer à l'étiquette du produit et la FDS avant de l'utiliser. Pour plus d'informations, consulter [www.dustbane.ca](http://www.dustbane.ca).

## Saviez-vous?

Les entreprises dans le secteur alimentaire doivent se conformer aux normes de salubrité alimentaire canadienne. L'ACIA vérifie la conformité de ceux-ci en menant des activités comprenant des inspections. Dans le cas d'une non-conformité, l'ACIA prend des mesures de conformité et d'exécution appropriée.

# Maladies d'origine alimentaire

## Comprendre les microorganismes

Les microorganismes, aussi appelés microbes, se trouvent tout autour de nous. Bien qu'ils soient une partie intégrante de notre monde et remplissent des fonctions utiles, certains peuvent toutefois réellement nuire à notre santé.



## Le bon et le mauvais des microorganismes

### Microorganismes

Les microorganismes sont des êtres vivants trop petits pour être vu à l'œil nu. Ils peuvent être des bactéries, des archéobactérie, des algues, des protozoaires et des animaux microscopiques tels que les acariens. Ils vivent et se reproduisent tout autour de nous, sur nos mains, dans notre bouche et notre nez et sur notre nourriture.

Les microorganismes se présentent sous toutes les formes et les tailles, mais la taille moyenne est de 1/25,000<sup>e</sup> d'un pouce. Les différentes formes nous aident à déterminer leur identité.

### Microorganismes utiles

La plupart des microorganismes sont en fait utiles à l'humanité et la nature. Ils font partie du cycle de vie et aident au processus de décomposition et aident à restituer les éléments nutritifs au sol.

Les microorganismes jouent également un rôle essentiel dans la production de nombreux produits alimentaires.

### Microorganismes nuisibles

D'autre part, certains microorganismes sont très nocifs pour les plantes et les animaux. Ceux-ci sont appelés agents pathogènes puisqu'ils produisent des maladies.

Certains microorganismes causent la détérioration d'aliments qui entraîne une décoloration, un mauvais goût ou une modification de la texture des aliments. D'autres ne peuvent pas altérer l'apparence, l'odeur ou le goût des aliments, mais sont toutefois capables de provoquer des maladies d'origine alimentaire.

Il existe de nombreux types de microorganismes, y compris, les bactéries, les levures, les virus, les parasites et les moisissures.

### Les bons :

- ✓ Aide à la production des produits laitiers
- ✓ Confection du pain
- ✓ Boissons alcoolisées
- ✓ Enzymes
- ✓ Aide au traitement des eaux usées
- ✓ Fertilité du sol
- ✓ Production de vitamines

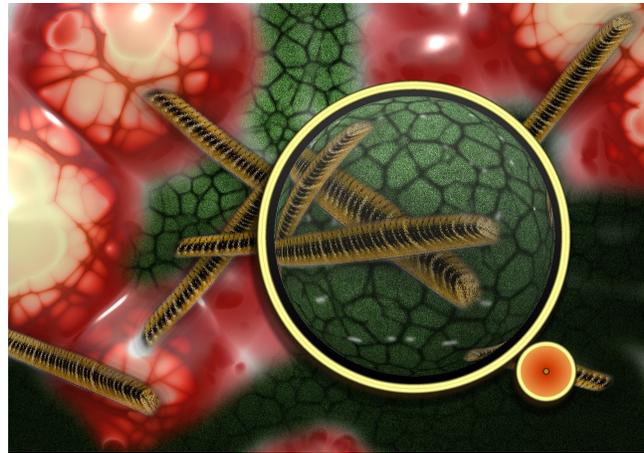
### Les mauvais :

- ✗ Transmet des maladies telles que la polio, le choléra, les oreillons, la rage, le paludisme, etc..
- ✗ Peut causer des infections et des maladies
- ✗ Gâche la nourriture et peut causer une intoxication alimentaire

# Maladies d'origine alimentaire

## Les microorganismes les plus communs

Une manipulation et l'entreposage appropriés peuvent prévenir la plupart des maladies d'origine alimentaire. Pour que les agents pathogènes se développent dans les aliments, certaines conditions sont requises. En contrôlant l'environnement et les conditions, même si les bactéries potentiellement nocives sont présentes dans les aliments crus et non préparés, celles-ci ne seront pas en mesure de survivre, de se développer, de se multiplier ou même causer des maladies.



## Microorganismes communs

### Bactéries

Les bactéries sont les risques d'origine alimentaire les plus problématiques, car elles prospèrent et se multiplient rapidement à la température ambiante. À une température optimale, leur population double facilement toutes les 10 à 20 minutes. Ceci pourrait mener à la croissance rapide de 100 bactéries, une population de plus de 1 000 000 en seulement 3,5 heures.

Les bactéries peuvent être présentes dans l'eau, l'air ou la nourriture et comme auto-stoppeurs sur le corps humain, les insectes et les rongeurs. Le plus souvent, ils se propagent par contact humain, ainsi que sur des équipements et des ustensiles.

Certains produits de la viande prêts à manger constituent un milieu idéal pour la croissance bactérienne. Leur haute teneur en humidité, le pH neutre et leur abondance de nutriments constituent un terrain favorable pour de nombreuses bactéries, y compris la *Salmonella* and *Staphylococcus*. D'autres microorganismes tels que la *Listeria Monocytogenes* et *Escherichia coli* 0157/H7 posent également un défi autant pour l'industrie que les organismes de réglementations.

### Levures

Les levures sont des organismes unicellulaires qui nécessitent de la nourriture, en particulier de sucre et d'acides, ainsi que d'humidité pour leur croissance. Les levures sont plus tolérantes au froid qu'à la chaleur. Ils peuvent généralement être identifiés par un film gluant ou poudreux, des sédiments troubles dans les liquides ou par la présence de bulles de gaz.

### Virus

Les virus, le plus petit type de microorganismes, peuvent strictement croître et se reproduire à l'intérieur de cellules vivantes. Certains virus provoquent des infections d'origine alimentaire tels que l'hépatite. Pareillement, ceux-ci peuvent également être contrôlés par un nettoyage et un assainissement appropriés.

### Parasites

Les parasites sont des microorganismes dont la croissance et la reproduction dépendent d'un hôte vivant. Ils peuvent se présenter sous la forme d'un animal unicellulaire, c'est-à-dire: des protozoaires ou des animaux multicellulaires, c.-à-d. vers solitaires.

### Moisissures

Les moisissures sont des microorganismes multicellulaires qui sont souvent visibles à l'œil nu sous forme de plaques pelucheuses ou poudreuses. Elles peuvent exister à toutes les températures d'entreposage et sous n'importe quelles conditions. Les aliments les plus sensibles aux moisissures comprennent les viandes, les fruits, le pain et le fromage. Certaines moisissures produisent des toxines nocives.

## Fait!

Les parasites sont des organismes microscopiques, ressemblant à des animaux, qui peuvent vivre sur ou dans son hôte et ont la capacité d'obtenir des nutriments tout en endommageant le corps hôte.

CROISSANCE  
HYPHALE



SPORES



FORMATION  
DE SPORES



GERMINATION  
DE SPORE

# Maladies d'origine alimentaire

## Facteurs de croissance

Six facteurs ont une incidence sur la croissance bactérienne : la nourriture, la température, le temps, l'oxygène, et l'humidité. Chacun de ces facteurs agit à la croissance des microorganismes de différente façon. Il s'avère alors important de surveiller ces conditions pour être en mesure de maintenir une salubrité.



## Conditions favorables pour la croissance des microorganismes

### Nourriture

Tout comme tout être vivant, les microorganismes ont besoin de nourriture pour survivre. La plupart prospèrent sur les protéines et la matière organique présentes dans la viande ainsi que d'autres sources de nourriture.

### Acidité

Les microorganismes ne peuvent croître dans des environnements acides, ce qui rend le vinaigre et jus de citron, des agents de conservation idéaux.

### Température

Les microorganismes prospèrent à des températures comprises entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F) (appelé « **zone de danger** »). La plupart sont tuées lorsqu'ils sont exposés à des températures supérieures à 60 °C (140 °F) pour plusieurs minutes, mais ceux-ci ne sont pas tués si ils sont réfrigérés ou congelés, ils deviennent simplement dormants.

### Temps

Les microorganismes nécessitent du temps pour atteindre un stage qui pourrait nuire à la santé. À mesure qu'ils se développent, ils commencent à se dissiper dans la partie médiane, puis se divisent. Dans les conditions idéales, il leur faut que 10 à 20 minutes pour doubler.

### Oxygène

Certains microorganismes nécessitent de l'oxygène pour se développer, ce qui signifie qu'ils ne sont pas en mesure de se multiplier dans un environnement exempt d'oxygène, tel qu'un emballage sous vide, alors que d'autres ne se développent que dans des environnements exempts d'oxygène.

### Humidité

Les microorganismes ont besoin d'humidité et la plupart des aliments sont suffisamment d'humidité pour permettre cette croissance. C'est pourquoi la déshydratation est utilisée comme méthode de conservation de certains aliments.

## Mythe :

### La moisissure n'a aucun effet sur votre santé.

Non, l'exposition à la moisissure peut avoir différents effets sur la santé, notamment une irritation du nez, une irritation de la gorge et des infections respiratoires.

Dans les cas graves, les symptômes de la moisissure noire peuvent être encore plus dangereux pour le corps humain.

## Attention!

Étant donné que tous les aliments sont une source potentielle de microorganismes et d'autres contaminants pouvant être à l'origine de maladies ou d'empoisonnements alimentaires, il convient de prendre des précautions extrêmes lors de la préparation, du service, de l'achat, de la distribution et l'entreposage.

# Essentiels d'hygiène personnelle

## Une partie essentielle du programme

Les humains perdent des microorganismes et peuvent contaminer les aliments par un comportement peu hygiénique. Les personnes manipulant des aliments doivent connaître les voies indirectes de contamination. Le lavage des mains est le moyen le plus efficace pour arrêter la propagation des microorganismes, ainsi que de suivre tout simplement les directives d'hygiène personnelle.



### Directives d'hygiène personnelle

- Des uniformes propres et assainis doivent être portés par tout le personnel. Ces uniformes doivent être conçus de manière à éviter le port des pulls ou manteaux qui n'ont pas été assainis.
- Des attaches à cheveux pour autant les femmes que les hommes ainsi que des casques de sécurité, si nécessaire.
- Les salles de toilettes doivent être propres, bien éclairées et bien approvisionnées en produits sanitaires et d'hygiène personnelle.
- Le port de bijoux est interdit. Non seulement peuvent-ils héberger des bactéries, mais ils posent des risques potentiels de sécurité.
- Les parfums et les eaux de toilette ne doivent pas être portés, car le parfum pourrait être transféré aux éléments. Le vernis à ongles ne doit pas être porté et les ongles doivent être gardés courts et propres.
- Des distributrices de savon liquide correctement conçues et bien installées doivent être présentes à toutes les stations de lavage et dans les salles de toilettes. Un inventaire de brosses à ongles et de **CORSAGE** devrait également être disponible. Tous les employés doivent être sensibilisés à l'importance du lavage fréquent des mains.

### À faire :

- ✓ Portez l'uniforme approprié
- ✓ Portez des attaches cheveux/casque de sécurité
- ✓ Lavez vos mains fréquemment
- ✓ Gardez vos ongles courts et propres

### À ne pas faire :

- ✗ Portez des bijoux
- ✗ Portez du parfum/eau de toilette
- ✗ Toussez, éternuez ou touchez votre bouche et votre nez

### Astuce!

Rappelez-vous: l'utilisation de gants ne remplace pas le lavage des mains. Promouvoir une bonne hygiène en ayant du savon facilement accessible est le moyen idéal de rappeler aux gens de se laver les mains.



**Durée de la procédure complète :**  
40-60 secondes



### Saviez-vous?

Nous sommes tous porteurs de bactéries sur notre corps, vêtements et possessions. Nous devons, dans l'intérêt du bien-être de tous, prendre des précautions particulières avant d'entrer dans un centre de manipulation ou de préparation des aliments.

# Nettoyage et assainissement

## C'est dans les détails!

Chaque établissement de manipulation ou de transformation alimentaire doit avoir en place un programme complet de nettoyage et d'assainissement. Ce programme doit assurer que toutes les zones de manipulation des aliments sont nettoyées, assainit et inspectées.



Les programmes de nettoyages doivent être conçus pour satisfaire les exigences spécifiques d'un établissement et les détails de celui-ci varieront selon les circonstances. Afin d'obtenir les meilleurs résultats possible, chacune de ces 5 étapes doit être ajustée en fonction de facteurs variables.

Produit recommandé : **CLEARINSE**

**Les éléments suivants doivent être pris en considération avant de développer de tels programmes :**

- La nature des produits et de la saleté résultant de leur préparation.
- La méthode et le type de matériel utilisé pour préparer le produit.
- Le type de matériel dont est composé l'équipement.
- La structure et l'aménagement de l'établissement; les sources d'énergie, d'eau et de vapeurs.
- La qualité et la nature de l'eau.

## Pré-nettoyage

La préparation de zone et de l'équipement de nettoyage implique des étapes telles que l'élimination de tous les produits de la zone, de la protection des composants et matériaux sensibles de la solution de nettoyage et l'élimination des restes de viandes ou de nourriture à la main, par vaporisation, avec une raclette ou autres méthode.

## Prérinçage

Un rinçage à l'eau pour éliminer les gros morceaux restants de saleté mobile.

## Outils/ Équipement

- Distributrice WorldChem
- Raclette ou éponge
- Gants
- Produit de nettoyage



# Nettoyage et assainissement

## Programme de nettoyage typique

Un programme de nettoyage et d'assainissement efficace empêche la contamination des aliments par les dangers pouvant être présents sur les équipements, les surfaces en contact avec les aliments et dans les lieux en général.



Un plan de nettoyage et d'assainissement efficace est composé de 3 composants différents : un agent de nettoyage, un rinçage à l'eau potable et un agent d'assainissement. L'agent de nettoyage est un produit utilisé pour enlever les résidus d'aliments, de saleté, de graisse d'une surface. Les détergents et les dégraissants sont des exemples d'agents de nettoyage. Un agent d'assainissement est un produit ou un processus utilisé pour tuer des microorganismes ou réduire leur nombre à des niveaux sans danger.

### Nettoyage

Vaporisez une solution de **CLEARINSE** sur toutes les surfaces lavables en utilisant la fonction de moussage de la distributrice **WORLDICHEM**. Permettez à la solution/mousse de rester en contact avec la saleté et garder la surface humide jusqu'à ce que la saleté se dissout et commence à couler.

### Rinçage

Utilisez la distributrice **WORLDICHEM** à nouveau avec la vanne d'eau ouverte et rincez toute la solution et la saleté.

### Assainissement

Vaporisez **QUATROMYCIDÉ V** en utilisant la fonction de vaporisation de la distributrice du **WORLDICHEM** dans toutes les zones pour éliminer les microorganismes.

## Saviez-vous?

Le nettoyage est une étape très importante puisqu'elle élimine physiquement la saleté, la matière organique et la plupart des germes des surfaces, mais ne détruit pas les microorganismes nuisibles. Les surfaces doivent être soigneusement nettoyées en premier lieu avant d'assainir, afin d'assurer que rien ne soit caché de l'assainisseur lors de son application.

## Pourquoi nous aimons tant le WorldChem!

Le **WORLDICHEM**, un système de distribution d'assainissement, est la solution idéale pour le nettoyage intensif de l'industrie de transformation alimentaire. Non seulement distribue-t-elle la solution concentrée du produit de nettoyage, mais le pistolet multifonction offre 2 fonctions de vaporisation et de moussage et une fonction de rinçage.

*\* Les boyaux et le pistolet sont vendus séparément du système.*



# Nettoyage et assainissement

## Nettoyage à la mousse

Cette méthode est utile pour les grandes surfaces telles que les murs, les planchers, les gros équipements et les tables. Cette méthode crée une sorte de couverture de mousse grâce à l'utilisation d'une buse et permet à la solution de nettoyage/ d'assainissement d'agir sur la saleté.



Pour les murs, les plafonds, les tables, les sols, les planches à découper, les plateaux, les chariots, les conteneurs à déchets, les glacières, les vitrines et tous les équipements électriques étanches.

- La température idéale de l'eau est de 55 °C (130 °F).
- Une laveuse haute pression doit être équipée d'une buse moussante et d'une buse réglable.

## Démarche

1. Débranchez tous les cordons électriques des prises de courant.
2. Nettoyez tous les gros matériaux de la zone à nettoyer (*ne pas laver le drain de plancher*).
3. Appliquez **CLEARINSE** sur toutes les surfaces avec une laveuse à pression réglée à une dilution de 1:80 (*buse moussante*).
4. Rincez toutes les zones avec de l'eau propre au moyen de la laveuse à pression et la solution du plancher vers le drain à l'aide d'une raclette (*si aucun drain n'est disponible, ramassez la solution avec un aspirateur humide*).
5. Avec la laveuse à pression réglée à un taux de dilution de 1:500, appliquer une brume de **QUATROMYCID V** sur toute la surface.
6. Essuyez l'équipement avec un chiffon propre humidifié avec **QUATROMYCID V** pour éliminer les flaques et marques d'eau. Tout équipement susceptible de rouille ou de taches, doit être séché au moyen d'une serviette propre.

## Outils/ Équipement

- Gants et chaussure
- Laveuse à pression
- Panneau d'avertissement pour plancher mouillé
- Chiffon d'essuyage
- Buse moussante
- Raclette
- Aspirateur humide (*Optionel*)
- Buse de pression ajustable
- 2 seaux pour vadrouille
- Produit de nettoyage



# Nettoyage et assainissement

## Méthode de l'évier à trois compartiments

Le système de trois éviers pour le nettoyage de la vaisselle est une méthode bien connue

de nettoyage, de rinçage, d'assainissement et de séchage dans l'industrie alimentaire. Il assure que la vaisselle soit correctement nettoyée, assainie et prête à être réutilisée.



### Pour les outils à mains, les plateaux, les composants d'équipements électriques, les paniers, la batterie de cuisine et les ustensiles.

- La température idéale de l'eau est de 43 °C (110 °F).
- L'eau ne doit pas devenir saturée de déchets. La solution assainissante doit être de 200 ppm au début du cycle. Si nécessaire, ajoutez du **QUATROMYCID V** additionnel jusqu'à l'obtention d'une solution de 200 ppm est obtenu. Une solution d'assainissement fraîche doit être préparée au moins une fois par jour ou lorsque celle-ci est visiblement souillée ou diluée.

## Démarche

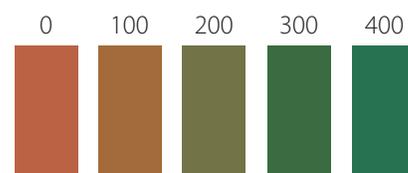
1. Remplissez l'évier n°1 avec une solution de **CLEARINSE** dilué à un taux de 1:80.
2. Remplissez l'évier n°2 avec de l'eau potable de rinçage claire.
3. Le 3<sup>e</sup> évier est pour l'assainissement. Cette étape est obligatoire pour se conformer au code de la santé. Remplissez le 3<sup>e</sup> évier avec de l'eau à 75 °F et ajouter du **QUATROMYCID V** jusqu'à l'obtention d'une solution de 200 ppm (taux de dilution approximatif de 1:500).
4. Des bandelettes d'analyse quat doivent être utilisées pour assurer que la solution soit à 200 ppm. Analysez la solution tout au long du processus de nettoyage afin de maintenir 200 ppm.
5. En portant des gants de caoutchouc, placez le matériel souillé dans l'évier n°1 et laissez-les tremper pour 5 minutes. Frotter toutes les pièces avec une brosse à poils.
6. Enlevez les objets de l'évier n°1 et placez-les dans l'évier n°2. Rincez toute trace de **CLEARINSE**.
7. Enlevez les objets de l'évier n°2 et placez-les dans l'évier n°3. Laissez-les tremper pendant au moins 45 secondes.
8. Enlevez les objets du 3<sup>e</sup> évier et laissez-les sécher à l'air.

## Outils/ Équipement

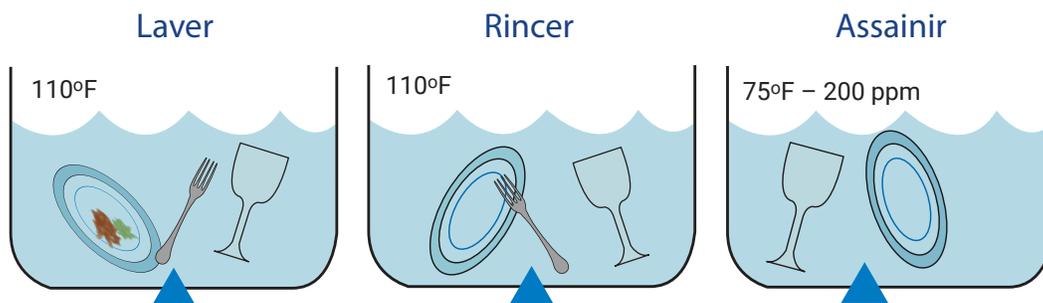
- Gants et chaussure
- Brosse à poils
- Bandelettes d'analyse quat
- Chiffons d'essuyage
- Produits de nettoyage

## Analyse quat :

Immerger la bandelette dans la solution d'assainissement pour 10 secondes, puis retirer-la et comparer la couleur.

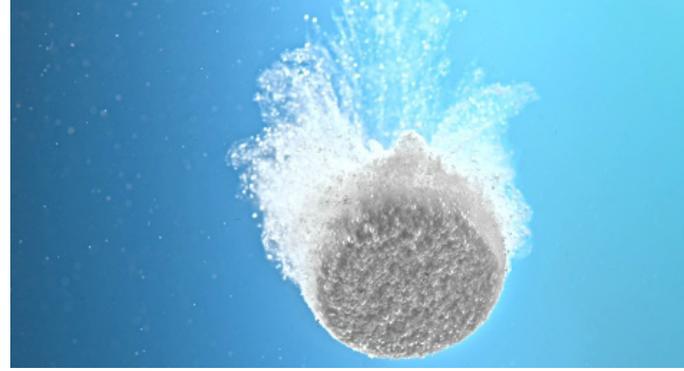


0-100 ppm : Pas assez forte  
**200 ppm : Solution est OK**  
300-400 ppm : Trop forte



# Alternative de nettoyage

## UniTab et les Lingettes assainissantes



## UniTab

**UNITAB** est un assainisseur et désinfectant efficace tout en étant une alternative plus sécuritaire à l'eau de Javel. Il est efficace contre une large gamme de microorganismes, y compris *Salmonella Enterica*. Ce comprimé de longue durée peut être utilisé sur presque toutes les surfaces dures de la cuisine.

## Usine de transformation ou de manipulation des aliments

**UNITAB** est recommandé pour l'assainissement de toutes les surfaces et pièces d'équipement dures et non poreuses utilisées dans les établissements de transformation alimentaire. Utiliser une solution de 100 ppm de chlore actif pour assainir les surfaces et l'équipement de transformation et d'emballage préalablement nettoyés.

## Assainissant pour surfaces et équipement de transformation ou de manipulation des aliments

Préparer une solution de 100 ppm. Si la solution est gardée dans un contenant fermé (flacon pulvérisateur), la remplacer toutes les semaines. Si la solution est gardée dans un contenant ouvert (seau), ou si elle devient diluée, la remplacer tous les jours. Éviter tout contact avec les aliments. Garder les surfaces mouillées 1 minute avant de les égoutter. Bien égoutter l'équipement avant tout contact avec des boissons. Tout le matériel traité qui entrera en contact avec des aliments ou de l'eau potable doit être rincé à l'eau potable avant d'être réutilisé.

## Lingettes assainissantes

**LINGETTES ASSAINISSANTES** sont une méthode de nettoyage efficace et rapide, spécialement conçue pour assainir les surfaces en contact avec les aliments en 60 secondes. Idéal pour une utilisation sur la plupart des surfaces dures où un assainissement est requis sans rinçage à l'eau potable. Ce produit prêt à utiliser tue 99,999 % de *Staphylococcus aureus*, *Salmonella typhi* et *Escherichia coli*.

Avant l'application, retirer toutes particules alimentaires et saleté de la surface à assainir. Bien laver ou rincer les surfaces avec un bon nettoyant, puis rincer à l'eau potable avant d'utiliser les Lingettes assainissantes. Utiliser une lingette fraîche pour l'assainissement. Reportez-vous à l'étiquette du produit pour les méthodes d'application appropriées.



# Vision

Être une entreprise en pleine croissance qui s'efforce d'améliorer en permanence l'expérience de ses clients grâce à son personnel, ses produits et ses processus, tout en ayant un impact positif sur la société et l'environnement..



## PROXIMITÉ CLIENT

Rencontrer les attentes de nos clients.



## EXÉCUTER

Livrer le résultats.



## CROISSANCE

Être une entreprise à forte croissance où le personnel se développer professionnellement.



## RESPECTUEUX ET INCLUSIF

Démontrer du respect envers toutes les parties. Communiquer efficacement et écouter d'apprendre des autres.



## IMPACT

Avoir une incidence positive sur la société et la planète.

