

[Accueil](#) > [DOSSIERS](#) >
[Développement durable](#)

Paru dans la Revue HRI : [Volume 10 Numéro 5](#) (Novembre-décembre 2006)

La pollution olfactive
Désagréments et pistes de solutions

par [Françoise Pitt](#)

Le plus ancien et le plus primitif des sens chez l'être humain, l'odorat, demeure relativement négligé et peu sollicité. Il est pourtant mystérieux... et plein de surprises : ne suffit-il pas parfois d'une odeur pour ressusciter, de façon soudaine, des souvenirs anciens ? Mais même une odeur agréable pour les uns peut devenir désagréable pour les autres et peut être source de problèmes.



[imprimer cet article](#)
[envoyer à un ami](#)

Qu'est-ce que la pollution olfactive ?

La pollution olfactive concerne toutes les nuisances qui gênent l'odorat dans un lieu. Selon Odotech inc. Experts-Odeurs, les odeurs représentent la deuxième source de plaintes après le bruit parmi les nuisances environnementales, soit 70 % des plaintes reliées à la qualité de l'air. Il ne fait pas de doute que l'exposition aux mauvaises odeurs entraîne parfois des effets psychosomatiques sur les gens et quelquefois des problèmes de santé. Mais les contaminants de l'air qui dégagent une odeur désagréable sont bien plus souvent gênants que toxiques ou nocifs. Il n'empêche que, du simple fait qu'elles sont agaçantes, désagréables ou sources de complications, les mauvaises odeurs peuvent avoir un effet réel sur le bien-être des gens qui travaillent dans les commerces de restauration et d'hôtellerie et de ceux qui les fréquentent. Heureusement, la biotechnologie vient aujourd'hui au secours des hôteliers et des restaurateurs pour leur permettre de contrôler, voire d'éliminer les odeurs gênantes.

La perception olfactive varie-t-elle d'un individu à l'autre ?

Une étude effectuée par Innovalor révèle que la réceptivité aux odeurs n'est pas la même pour tous. Les femmes ont un meilleur odorat que les hommes alors que les non-fumeurs perçoivent davantage les odeurs que les fumeurs.

À partir de 60 ans s’amorce une baisse de la sensation et de l’identification des odeurs. Plus de la moitié des personnes de plus de 80 ans ont un mauvais odorat et 25 % d’entre elles ne sentent plus rien. Chez la femme, les hormones sexuelles influent sur la perception olfactive qui augmente lors de l’ovulation et au début de la grossesse. On observe par contre une baisse de l’odorat en cours de menstruations, en fin de grossesse et après la ménopause. L’odorat connaît aussi des faiblesses : ainsi, certains sentent une odeur à la place d’une autre, ou encore identifient une odeur qui n’existe pas.

Quels sont les principaux facteurs irritants et les produits à problèmes ?

Le parfum revient souvent en tête de liste parmi les facteurs les plus irritants. Les produits entrant dans sa composition peuvent non seulement provoquer de l’essoufflement, des maux de tête, des nausées, des douleurs musculaires, des éruptions cutanées, des symptômes identiques à ceux d’un rhume, mais aussi toucher les personnes souffrant d’asthme, d’emphysème, d’allergies et de bronchite. Santé Canada force maintenant les parfumeurs à donner la liste des ingrédients employés dans leurs parfums. Vingt-six substances entrant dans leur fabrication sont déjà interdites en Europe. Désormais, on préconise des lieux sans parfum. Même les fabricants de produits pour le contrôle des odeurs, qui offrent des parfums masquants de différentes fragrances, admettent qu’ils sont moins en demande. Aux produits chimiques en aérosol, on devrait préférer des parfums d’ambiance naturels : des fleurs en bouquet ou des fleurs séchées dans les chambres d’hôtels et des sachets de lavande dans les salles de bains. Les hôteliers devraient aviser leur personnel de n’utiliser les parfums qu’avec parcimonie. Dans le secteur HRI, les odeurs les plus irritantes restent la friture, la vadrouille humide, la moisissure, l’ammoniac, les résidus putrescibles, l’urine, les détergents et les produits nettoyants.

Le plus important : bien nettoyer en n’utilisant que des produits bactériens spécialisés conçus spécifiquement pour éliminer les odeurs à la source

Comment réussir à contrôler les odeurs désagréables ou irritantes ?

« Le plus important : bien nettoyer en n’utilisant que des produits bactériens spécialisés conçus spécifiquement pour éliminer les odeurs à la source »,

conseille Daniel Couillard, président-fondateur de Innu-Science Canada, une entreprise qui utilise la biotechnologie dans la conception de ses produits. Les odeurs sont souvent transportées de la cuisine à la salle à manger par les chaussures des serveurs et s'incruster dans les tapis et sur les planchers. Innu-Science recommande donc de vaporiser un concentré bactérien dans les hottes de ventilation au-dessus des aires de cuisson. Pour les éclaboussures de cuisson et d'eau souillée sur le sol des cuisines, la vaporisation d'un composé à base de bactéries spécialement conçu pour biodégrader les huiles et graisses au sol sur une vadrouille permet de faire d'une pierre deux coups : éliminer les résidus au sol et supprimer l'odeur de vadrouille humide. Pour les tapis, un autre composé bactérien nettoie les fibres tout en continuant de digérer huiles et graisses.

« De nos jours, pour éliminer les odeurs désagréables, on recommande un produit absorbant, sorte de molécule qui se fixe à la mauvaise odeur pour l'empêcher d'exhaler », fait valoir Martin Milot, directeur, recherche et développement des Laboratoires Choisy. L'entreprise offre une panoplie de produits biotechnologiques conçus pour dégrader les mauvaises odeurs contenues dans les matières organiques, entre autres pour les salles de bains, les intercepteurs de graisses dans les restaurants, les compacteurs à déchets, etc. Sa gamme de cinq produits nettoyants pour murs, planchers, tapis, bains, lavabos et vitres, certifiés par le PCE (programme Choix environnemental) d'Environnement Canada, est particulièrement recommandée aux hôteliers. Il s'agit d'une catégorie à part, exempte de parfum, biodégradable et sans aucune incommodité pour l'utilisateur.

Plus besoin de se pincer le nez : la technologie moderne a de quoi venir à bout du plus subtil parfum comme du plus malodorant.

[haut de page](#)

RECHERCHER

[Ajouter ce site à vos favoris](#)

[Rester informé](#)

Actualités

[Actualités par RÉGIONS](#)

[Actualités par SUJETS](#)

[Agenda de l'industrie](#)

[Infolettre gratuite](#)

[DOSSIERS](#)

[Voir tous les sujets](#)

[Développement durable](#)

[Marketing/publicité](#)

[Nutrition](#)

[Équipement](#)

[Hygiène et salubrité](#)

[RESSOURCES](#)

[Livres](#)

[À la carte des vins](#)

[Liens utiles](#)

[Idées recettes](#)

[Babillard de l'ITHQ](#)

[Réseau de veille en tourisme](#)

[La Revue HRI](#)

[Prochain numéro](#)

[Archives par parution](#)

[S'abonner à la Revue](#)

[Commander un article ou une revue](#)

[Parution en cours](#)

[Volume 11 Numéro 2](#)

[À lire !](#)

[Une révolution dans la distribution des pourboires ?](#)



[LES ÉDITIONS HRI](#)

[Présentation](#)

[Contact](#)

[Notre équipe](#)

[SECTION DES FOURNISSEURS](#)

[Bulletin électronique](#)

[Annoncer chez nous](#)

[Kit Média](#)

[English Media Kit](#)