

Problèmes d'odeurs au restaurant : quelles perspectives ?



Depuis de nombreuses années je suis contacté par des personnes, restaurateurs, syndicats, résidents à côté d'un restaurant etc., concernant les plaintes pour trouble du voisinage du fait des odeurs de cuisine.

J'ai écrit de nombreux articles sur le sujet, notamment dans le journal **L'Hôtellerie Restauration**. <https://www.lhotellerie-restauration.fr/actualite/La-gestion-des-odeurs-de-cuisine>

Généralement, ces odeurs viennent du fait que l'extraction des buées et fumées n'est pas conforme aux **textes législatifs en vigueur** : <https://www.village-justice.com/articles/systeme-extraction-dans-restaurant-les-regles-connaître,36174.html>

Souvent, ces émanations proviennent de sortie d'extraction en façade ou dans la cour des immeubles. Moins, des conduits qui sortent en toiture. Quelquefois par les fenêtres et les ouvertures de la cuisine ou de la salle du restaurant.

Pour les restaurateurs cherchent de solutions (les moins coûteuses possible)

Et des voisins qui voudraient bien que ces nuisances cessent.

Voici quelques pistes :

Systèmes sur le marché pour les SALLES DE RESTAURANT

Pour désodoriser efficacement une salle de restaurant, qui dispose d'une extraction correcte et conforme au textes en vigueur, la meilleure approche combine d'abord l'identification et la suppression de la source des odeurs (aération intensive, nettoyage des surfaces et des systèmes de ventilation.

J'ai réalisé des études et des essais avec des produits destructeurs d'odeurs sans être vraiment satisfait du résultat. Le procédé Anaximène qui utilisait des huiles essentielles et des micro-organismes du type enzymes, pour "manger" les graisses depuis l'intérieur de la hotte ainsi que dans toutes les gaines de ventilation a été abandonné. Et la technique identique de **DSO 2002** www.dso2002.com n'a pas su répondre à mes attentes. Même des produits comme **Neutraliz** : <https://neutraliz.com> ou **Centhylon** : <https://www.centhylon.com/services-aux-entreprises> supers efficaces ne le sont pas suffisamment pour des grandes salles de restaurants.

Ensuite, il existe l'utilisation de systèmes mécaniques pour pallier ce désagrément.

Les systèmes à lampes UV (ultraviolets, spécifiquement les UVC) constituent une méthode complémentaire très efficace, mais ils ne remplacent pas le nettoyage mécanique ou l'aération. Leur rôle principal n'est pas de "parfumer" l'air, mais de traiter la source biologique des mauvaises odeurs.

Voici comment ils fonctionnent et leurs limites dans un contexte de restauration :

Il existe deux technologies distinctes qui utilisent souvent des lampes UV, mais avec des effets très différents :

Les systèmes UV-C "classiques" ou PCO (Recommandés en présence de clients) :

Production d'ozone : Aucune (ou négligeable, bien en dessous des seuils de danger).

Fonctionnement : Ils utilisent des lampes UV-C à onde courte (254 nm) pour tuer les bactéries ou, dans le cas de la PCO, pour activer un catalyseur qui décompose les odeurs.

Sécurité : Ils sont conçus pour fonctionner en continu, même lorsque la salle est remplie de clients, à condition que les lampes soient confinées dans des équipements spécifiques.

Nous avons trouvé des équipements qui peuvent permettre de solutionner ce problème.

Comme l'**AIRCARE PR de Ooria** : <https://www.oria.fr/metiers/hotellerie/>



Ces appareils du type BioZone de la gamme EASY mettent en œuvre la même « triple-technologie » combinant ainsi la photocatalyse, le caractère germicide bien connu de la lumière UV et la génération d'un plasma froid d'oxygène.

C'est la diffusion de ce plasma froid d'oxygène qui va permettre la destruction des odeurs, des COV et des polluants organiques tels que les moisissures, champignons, bactéries et virus. Il n'est donc pas question de diffusion de produits masquant, ni de filtration.

Un autre un peu plus volumineux est le : purificateur d'air uvc APA590



<https://apa-lagi.com/boutique/purificateur-dair-uvc-grandes-surfaces-avec-wifi-ionisateur-pour-professionnels/>

Il s'agit d'un purificateur d'air UVC pour grandes surfaces, avec un ioniseur et qui dispose de 8 étapes de filtration :

- 1- Pré Filtre x 1
- 2- Filtre HEPA x 2 filtres
- 3- Filtre charbon actif x 2 filtres
- 4- ionisation par ions négatifs
- 5- 2 Lampes UVC permettant de tuer les virus, bactéries....

Par ailleurs cet appareil est équipé d'un ioniseur (ions négatifs sans ozone !) – Ions négatifs : 10.000.000 pcs/cm³

L'appareil peut être relié en WIFI et vous pouvez ainsi le piloter à distance.

Cela n'a rien à voir avec les générateurs d'ozone interdits en présence de public donc uniquement et obligatoirement mis en place sur le conduit d'extraction de la cuisine, dont l'air pollué est rejeté à l'extérieur du restaurant.

Ils utilisent des lampes UV à une longueur d'onde spécifique (185 nm) ou des décharges électriques pour transformer l'oxygène (O₂) en ozone (O₃).

Systèmes sur le marché pour les CUISINES PROFESSIONNELLES

Les systèmes avec production d'ozone

Air Clean Box : <https://www.aircleanbox.fr>



En éliminant graisses et odeurs l'Air Clean Box contribue à réduire et faciliter le nettoyage du système d'extraction en réduisant le nombre d'interventions et de changement de filtres à charbon actif. A positionner à la fin du circuit des gaines minimum 10m.

Cette technique prolonge la durée de vie de votre moteur et lui permet de fonctionner de façon optimale et économe.

L'ozone décompose l'huile et la graisse sous forme de vapeur en dioxyde de carbone, en eau et en une petite quantité de graisse polymérisée qui quitte le conduit d'échappement sous la forme d'une poudre sèche.

La graisse polymérisée est biodégradable et ne présente aucun danger pour la santé.

Dans le même registre il existe la gamme **TEO de Elémentair**



*

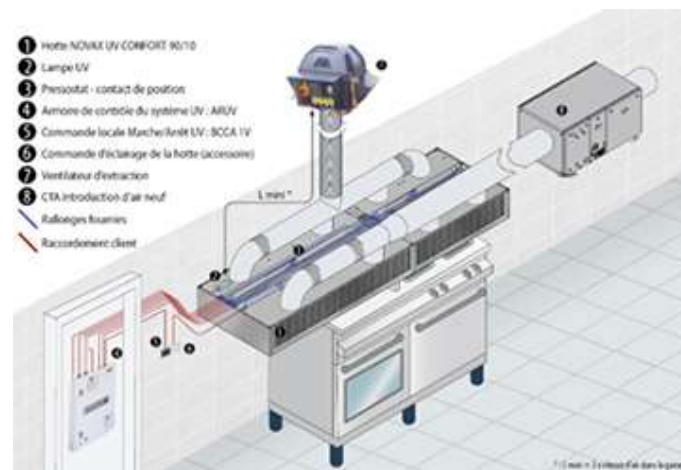
<https://www.elementair.com>

Et **Natexair de SAFEXIS** : <https://safexis.com/traitement-de-l-air/cuisine/natexair>



Le système **NATEXAIR®** utilise 2 types d'ionisation pour éliminer les odeurs : le réacteur du système NATEXAIR® absorbe l'oxygène et l'humidité et, par un procédé photocatalytique avancé, génère du peroxyde d'hydrogène et autres oxydants en faibles quantités (OH-, H₂O₂, ...) qui travaillent ensemble pour éliminer les odeurs plus rapidement. D'après le concepteur, le système NATEXAIR® crée, par un processus de conversion catalytique naturelle, la même oxydation et la même ionisation que la lumière naturelle du soleil, en utilisant des rayons ultra-violets comme source d'énergie.

Les systèmes à base d'UV dans la hotte



Les systèmes Vorax® **ESP- Vorax® UVC** de VIM : <https://www.vim.fr/fr/>

Ce type d'installation permet un traitement de suppression des graisses et des odeurs. Avec, s'il n'y a pas de possibilité de tourelle en toiture, un caisson d'extraction, par exemple au plafond, ou au-dessus de la hotte, précédé d'un module de traitement charbon actif KPCA qui permet de traiter les odeurs et qui peut être utilisé en complément des systèmes en place. Avec un caisson d'extraction Cet air traité pourra éventuellement être rejeté en façade ou dans une cour, à condition que l'endroit soit naturellement ventilé et sous réserve d'acceptation du voisinage et des autorités locales

Les solutions de France Air : <https://www.france-air.com>



France Air vient de diffuser (le 27 avril 2026) un document très complet sur le sujet :

A consulter sans modération

En suivant ce lien : <https://urlz.fr/v84H>

France Air propose un réseau classique de ventilation des cuisines avec le système **Clean Light**[®], qui permet de traiter les odeurs et les graisses présentes dans l'air rejeté de la cuisine grâce à l'utilisation d'UV-C. Les rayons UV détruisent les particules polluantes par une action combinée de la photolyse (destruction par la lumière) et l'ozonolyse (destruction par l'ozone).

À noter que l'utilisation de l'ozonolyse demande une longueur de gaine suffisante pour la résorption de l'ozone. De manière optimale, couplé avec le système **Excel Air** l'ensemble se continuera à la sortie de gaine par le filtre à charbon actif **Olfacarb 2** - qui va capter les odeurs et compléter la destruction de l'ozone résiduelle -, pour se conjuguer enfin avec **Odorys II**, le nébuliseur et neutralisateur moléculaire, qui vient diffuser un produit bio-destructeur qui va attaquer les odeurs et les graisses résiduelles. Là aussi, un éventuel rejet en façade ou dans la cour de l'immeuble est possible. Le moteur d'extraction (400 °C/1 h) devra être assez puissant pour supporter les pertes de charge dues à la cumulation de tous ces équipements.

SAFTAIR <https://saftair.fr>



Système de traitement des graisses et des odeurs par oxydation photolytique en cuisine professionnelle.

Elimination des graisses, des odeurs et réduction des risques d'incendie dans les hottes et réseaux d'extraction en cuisine professionnelle.

Système intégré en usine aux hottes de cuisine professionnelle, avec pilotage et sécurités intégrés. Sachez que l'entreprise dispose de caissons à intégrer dans votre hotte existante en remplacement des filtres en place.

Systemes combinant plusieurs techniques

CDESO de <https://www.chr-ventilation.fr/14-traitement-fumees>



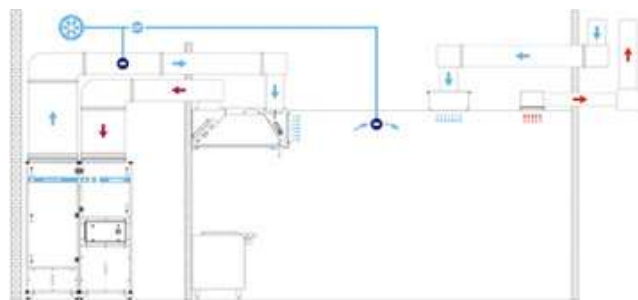
Ce caisson, fabriqué en France, est placé à la sortie d'une hotte non motorisée équipée en principe de filtres à choc. Il permet le traitement des fumées grasses en éliminant les odeurs et les molécules de gras telles que les fritures d'un restaurant, snack ou brasserie.

Le caisson est composé de 4 zones : préfiltration par filtre à poche, destruction des molécules de gras par ionisation, désodorisation par filtre à charbon actif et extraction. Afin de permettre au flux d'air d'être traité correctement, l'extraction est limitée à 2 800 m³/h mais le caisson peut être doublé en cas de besoin. Le CDES0 n'est pas 400 °C/2 h Il faut donc lui adjoindre une extension de sécurité. Dans le cas d'une installation de ce type il est possible, en cas de départ de feu, de le substituer automatiquement via commande électronique par un caisson adapté type [Vulcan d'Atlantic](#).

La maintenance est fonction de l'activité et du type de cuisine.

Un entretien régulier est impératif : en moyenne, un remplacement du filtre à poche tous les 3 mois, un remplacement du charbon actif tous les 18 mois, un nettoyage de la cellule filtrante avec eau et du détergent spécial, et des cellules ionisantes tous les 3 mois. Attention, le nettoyage de la cellule nécessite aussi le changement systématique du filtre à poche.

RECOAIR de : <https://www.halton.com/fr/produits/peu-centrale-extraction-controle-pollution-fr/>



Après son passage dans la centrale RecoAir, l'air traité qui est prêt à recirculer est à peu près à la même température que lorsqu'il a été extrait. Il doit donc être refroidi avant d'être soufflé dans la cuisine :

- directement, avec des ventilo-convecteurs de plafond par exemple ;
- avec une batterie à eau froide ou à détente directe, installée sur la gaine de soufflage.

Ce système permet d'être en cohérence avec l'article R232-5-83 du code du travail qui dit que l'air provenant d'un local à pollution spécifique ne peut être recyclé que s'il est efficacement épuré. Des tests pourront être effectués par un bureau de contrôle spécialisé. L'idéal est toutefois qu'il soit rejeté directement à l'extérieur du local.

Attention : cet appareil est à recyclage d'air, principalement utilisé en l'absence de conduit de cuisine ; il ne convient pas pour une fonction de désenfumage. S'il y a

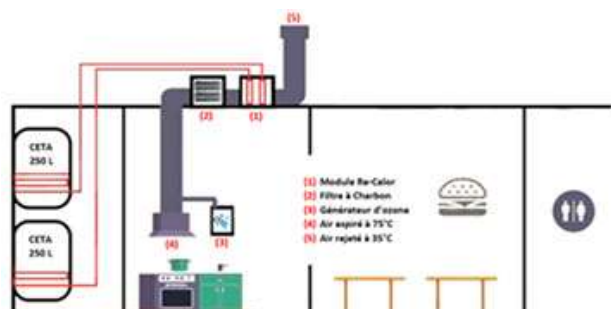
nécessité (avis BC et type d'ERP) de prévoir le désenfumage de la zone à risque moyen, dans ce cas la mise en place d'un caisson CF 400 °C avec sortie extérieure sera nécessaire.

HSE <https://www.hygis.com/nettoyage-maintenance-reparation-ventilation-professionnelle.html>



Il s'agit d'un réseau d'installateurs franchisés et de spécialistes du nettoyage de hottes qui se chargent de leur mise en place. Ce type d'équipement fonctionne avec des filtres électrostatiques et des charbons actifs. Sachant que le recyclage de l'air ne peut se faire que s'il est suffisamment épuré (art. R232-5-83 du code du travail), pour un fonctionnement correct et optimal, il est impératif que la cuisine soit ouverte et parfaitement ventilée. Car le système ne prévoit pas de refroidissement de l'air rejeté dans le local. Un entretien régulier de ces équipements est impératif. Les installateurs indiquent que ce type de hotte est conçu pour une puissance de cuisson inférieure à 20 kW. Ils conseillent d'installer, sous cette hotte, une ou deux plaques à induction, une petite friteuse (4 ou 6 litres), un petit four, et déconseillent la plancha.

RE CALOR. www.ailaprotect.fr



Est une solution globale, pour assainir l'air et récupérer la chaleur pour la production d'eau chaude sanitaire

Cette société propose de transformer la récupération de chaleur avec son offre RE CALOR, une solution qui intègre plusieurs modules. Tout d'abord, un générateur d'ozone est utilisé pour assainir l'air extrait des hottes de cuisine. Ensuite, un module filtre à charbons permet de purifier cet air. Enfin, le système comprend un dispositif breveté d'autonettoyage par ultrasons, qui permet de récupérer la chaleur perdue du conduit. Plus de 75 % de l'énergie est ainsi récupérée et utilisée pour alimenter des unités CETA afin de produire de l'eau chaude sanitaire. Les avantages de cette solution sont nombreux : transformation des graisses de cuisine en poudre sèche, réduction des risques d'incendie et des odeurs, et production d'eau chaude sanitaire grâce à la chaleur perdue, amélioration coefficient de performance de la pompe à chaleur. RE CALOR annonce des économies d'énergie dépassant les 75 %, des réductions de coûts de maintenance et une diminution des émissions de CO2.

Renseignez-vous car en 2025 pour les établissements d'Île-de-France, cette solution est éligible à des subventions proposées par le Conseil régional.

Fulinox-Intercuisine : <https://www.fulinox-intercuisine.com/restaurant-extraction.php>



Fulinox-Inter cuisine, fabricant Français et installateur de hottes et systèmes d'extraction des fumées émanant de la cuisson des aliments.

Monsieur Li Ma, ingénieur Chinois basé à : Vitry sur Seine et partenaire de cette entreprise. A développé un système qui consiste par l'assemblage de plusieurs systèmes de filtration qui additionnés, permettent la suppression des fumées et odeurs à presque 98%.

Après les filtres classiques de la hotte (à maille ou à chocs), un premier filtre en inox dit « nid d'abeille », 3 filtres électrostatiques brevetés de différentes puissances, un ensemble de filtres à charbon actifs puis la motorisation du système. (De 3000 à 8000m³/h.) Cet ensemble peut être positionné soit dessus de la hotte, sur le côté et même sous les éléments de cuisson. Pour chaque cas, une étude est réalisée suivant l'environnement et les spécificités de votre cuisine. Il est important de préciser que la maintenance d'un tel équipement est impérative. Mais relativement facile du fait que de nombreux équipements se nettoient simplement au détergent et à l'eau. Naturellement pour le bien être du personnel, si l'extraction ne débouche pas en toiture, une VMC efficace est préconisée avec un renouvellement d'air neuf adapté. Sans oublier que les systèmes de sécurité incendie obligatoires doivent être prévus dans votre établissement.

Cette technologie d'assemblage d'éléments déjà éprouvé dans d'autres systèmes, pourra permettre à de nombreux établissements de se mettre en conformité, en ce qui concerne les nuisances olfactives avec leur voisinage.

Une autre technologie plébiscitée par nombre d'utilisateurs est celle du traitement de l'air extrait avec des équipements producteurs d'ozone. Propulsée dans la gaine l'ozone détruit les graisses donc par définition les odeurs. Il est fortement recommandé avant la sortie de la gaine d'avoir un caisson à charbons actifs pour éliminer tout risque de pollution. L'avantage indéniable est l'absence de dépôts gras dans les conduits et le moteur ce qui réduit considérablement les risques d'incendie. Et facilite la maintenance de vos réseaux.

Toutes ont un coût, non négligeable, mais surtout demandent, pour garder leur efficacité, de prévoir un contrat de maintenance et d'entretien rigoureux de l'équipement, en plus du nettoyage obligatoire et au minimum annuel, par une entreprise de dégraissage des hottes et conduits.

La sauvegarde de l'entreprise peut en dépendre. En effet, au moindre effluve suspect, le voisinage peut engager des procédures pouvant aller jusqu'à la fermeture du restaurant.

Afin de faire votre choix voici plusieurs sociétés proposent des équipements à adapter à votre situation :

France-Air : <https://www.france-air.com/construire-votre-projet/cuisine-professionnelle/>

Saftair : <https://saftair.fr>

Air Clean Box : <https://www.aircleanbox.fr>

Vim : <https://www.vim.fr/fr/epuration-et-traitement-des-odeurs/533-vorax-esp-vorax-uvc.html>

CHR Ventilation : <https://www.chr-ventilation.fr/14-traitement-fumees>

Halton : <https://www.halton.com/fr/produits/peu-centrale-extraction-contrôle-pollution-fr/>

Hygis : <https://www.hygis.com/nettoyage-maintenance-reparation-ventilation-professionnelle.html>

Elementair : <https://www.elementair.com/destructeur-odeurs-teo-p4.php>

Fulinox-Intercuisine : <https://www.fulinox-intercuisine.com/restaurant-extraction.php>

Alvene : <https://alvene.com>

Je ne vous propose pas des solutions, mais des pistes à explorer en fonction des caractéristiques de votre local, de votre pratique et du contexte de votre installation. La liste des offres que nous avons rapidement balayées n'est peut-être pas exhaustive tant le domaine est dynamique et évolutif. Ces installations visent, en associant des procédés physico-chimiques, à atténuer les nuisances susceptibles de découler d'une extraction non conforme. Elles comportent toutes des avantages et des inconvénients et surtout un coût. Il s'agit de paramètres à prendre en compte lorsque vous évaluez le choix d'un local. N'hésitez pas à faire appel à un bureau d'étude spécialisé, comme un Restauconcepteur® qui saura vous guider dans vos décisions.

■ Restauconcepteurs® : <https://www.cinov.fr/syndicats/restauconcepteurs>

Mise à jour : Avril 2026 Par Jean Gabriel Du jaiflin www.jgdjconseil.fr