

# totalelement vôtre

Bulletin d'information trimestriel des clients Mazout TOTAL n°3/2016



## Édito



**Didier Mele**

Directeur Commercial

*Chère cliente, cher client,*

Noël est à nos portes avec la préparation des fêtes familiales, la décoration festive, l'achat du sapin et de cadeaux... tout ce qu'il faut pour créer une ambiance féerique avec une chaleur absolue...

En parlant de chaleur, c'est avec beaucoup de plaisir que je vous présente toute l'équipe qui est à votre service pour que vous n'en manquiez pas durant toute l'année ! Des chauffeurs jusqu'aux collaborateurs qui enregistrent vos commandes, nous sommes tous réunis chaque jour pour vous offrir le meilleur des services.

Ensuite, le thème que nous vous proposons d'aborder dans ce nouveau numéro de **totalelement vôtre** est certainement moins « féerique », mais tout aussi important pour éviter de mauvaises surprises et le cas échéant, de tomber en panne de chaudière. Comment se protéger contre la contamination de votre mazout par les micro-organismes ? Vous trouverez dans cet article toutes les explications à travers les symptômes, les conséquences et quelques conseils pour remédier à ce problème.

L'action du moment dans notre réseau de stations vous permet d'acquérir différents verres pour faire briller votre table pendant les fêtes. Collectionnez les verres à vins, à eau et à champagne de la marque « Cristal d'Arques », à prix canon. De plus, comme chaque année, si vous êtes en panne sèche d'idée cadeau, nous proposons des cartes carburant prépayées HappyFuel « spéciale fêtes » de 25€ ou 50€, en vente dans nos stations-service.

Et enfin, notre coup de cœur nous amène à Eischen chez « L'Auberge de La Gaichel », où l'on découvre son histoire et ses 150 ans de passion. Tentez de gagner un des 3 lots mis en jeu qui vous permettra de passer un moment savoureux grâce à cet établissement unique.

Et puis Noël, c'est aussi le plaisir des vœux, alors permettez-moi, avec l'ensemble des collaborateurs de TOTAL Luxembourg, de vous souhaiter à vous ainsi qu'à toute votre famille un joyeux Noël et une merveilleuse année 2017!

## Bonnes fêtes de fin d'année!



Pendant toute la période hivernale, notre équipe est à votre disposition du lundi au vendredi de 8h à 21h et le samedi de 8h à 12h. Pour nous contacter, appelez-nous au 8002-6060, ou commandez directement en ligne sur [www.mazout-online.lu](http://www.mazout-online.lu)



# Se protéger contre la contamination par les micro-organismes

## La contamination du Mazout par les micro-organismes : pourquoi, où et comment ?

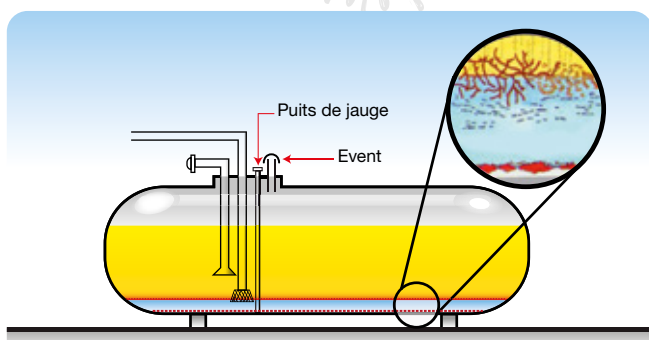
### Que sont les micro-organismes ?

Les micro-organismes sont des organismes vivants invisibles à l'œil nu.

Ceux susceptibles de contaminer le Mazout sont les bactéries, les levures et les moisissures. Ils sont contenus dans l'air ambiant qui porte naturellement ces germes.

### Pourquoi, où et comment prolifèrent-ils ?

La "respiration" des cuves de stockage est à l'origine de l'apparition d'eau dans laquelle les micro-organismes vont proliférer. Ils vont alors trouver, à l'interface eau-hydrocarbure, les trois éléments nécessaires à leur développement : l'eau, les sels minéraux et le carbone contenu dans le Mazout.



Contamination d'une cuve de stockage par des micro-organismes

### Quels sont les symptômes d'une contamination ?

- \* Augmentation de la fréquence de changement des filtres.
- \* Présence de dépôts gélatineux sur les filtres.
- \* Forte odeur.
- \* Le Mazout est trouble ou présente des matières en suspension.

### Comment se protéger efficacement contre la contamination par les micro-organismes ?

- \* Contrôler régulièrement (une fois par an) la présence d'eau en fond de cuve à l'aide d'un tube de pâte indicatrice d'eau.
- \* Purger régulièrement si possible le stockage pour éliminer l'eau accumulée en fond de cuve ou la faire évacuer par une société spécialisée.
- \* S'assurer que les événements de respiration ne sont pas placés face aux vents et les équiper de pièges à humidité.
- \* Placer l'aspiration de la cuve à 15 cm au-dessus du fond de la cuve.
- \* Veiller à la propreté des stockages.
- \* Diminuer autant que possible le volume non rempli en cuve.
- \* Pour les cuves enterrées, éviter l'installation des évacuations d'eau de pluie ou de lavage à proximité des trous d'homme et des puits de jauge.

### Quelles sont les conséquences d'une contamination ?

#### 3 risques possibles

- 1/ La principale conséquence est le colmatage des filtres à Mazout, causé non seulement par les micro-organismes (vivants ou morts) eux-mêmes mais également par les matières qu'ils produisent.
- 2/ Certaines bactéries produisent un gaz, du sulfure d'hydrogène, qui est à l'origine de phénomènes de corrosion de l'acier constituant les cuves de stockage.
- 3/ Les micro-organismes produisent des composés détergents conduisant à la mise en suspension d'eau et de sédiments dans le Mazout, affectant ainsi sa limpidité.

### Que faire en cas de contamination ?

#### Cela dépend du niveau de contamination

##### Niveau de contamination faible

- \* Purger largement le stockage pour éliminer l'eau accumulée en fond de cuve ou la faire évacuer par une société spécialisée.
- \* Cette opération suffit, dans la plupart des cas, à bloquer le processus de développement des micro-organismes.

Cela étant, nous vous conseillons de faire contrôler votre installation au moins une fois par an, afin de constater l'état de votre cuve.

### Quelques fausses affirmations

- \* La faible teneur en soufre du Mazout actuel favorise la prolifération des micro-organismes.  
**NON.** Il n'y a aucun lien entre la teneur en soufre des carburants et la contamination par les micro-organismes.
- \* En cas de contamination, le traitement au biocide est la solution adaptée et tous les biocides ont la même efficacité.  
**NON.** Le biocide utilisé doit présenter un large spectre d'action afin d'être efficace sur la majorité des micro-organismes présents dans le Mazout. Il doit traiter le Mazout mais également le pied d'eau résiduel.

?

## Sondage

Seriez-vous intéressé à ce que TOTAL Luxembourg mette en place un service de diagnostic de votre citerne ?

Pour donner votre avis, renvoyez-nous le coupon-réponse joint dans ce **totale**ment vôtre ou utilisez le formulaire en ligne à l'adresse : [www.total.lu/fr/sondage.html](http://www.total.lu/fr/sondage.html)



## Actualité : Dans nos stations

**CRISTAL D'ARQUES : Faites briller votre table chaque jour**



Jusqu'au 7/02/17, découvrez dans les stations-service TOTAL au Luxembourg, une collection exclusive de 4 différents sets de 2 verres « Cristal d'Arques » :  
Verres à eau - 42 cl / Flûtes à Champagne - 22 cl /  
Verres à Vin Blanc - 30 cl / Verres à Vin rouge - 34 cl

### Comment collectionner vos sets de verres ?

À chaque plein de 25 Litres min., vous pourrez acheter 1 set de 2 verres à prix réduit.

Si vous souhaitez acquérir vos sets de verres Cristal d'Arques hors promo, ceci est bien sûr possible au prix standard\*.

**Rendez-vous vite dans votre station TOTAL au Grand-Duché du Luxembourg .**

\*Dans la limite des stocks disponibles



## LA CARTE HAPPYFUEL : Une idée cadeau utile et originale

Vous ne savez pas quoi offrir ?  
Vous souhaitez faire plaisir à quelqu'un ?

**La carte HappyFuel est le cadeau idéal !**

Présentée dans sa pochette cadeau, la carte Happy Fuel est une carte de carburant prépayée de 25€ et 50€ . Elle peut être utilisée dans toutes les stations TOTAL du Luxembourg et fonctionne comme un moyen de paiement ( utilisable 24h/24 et 7j/7).

Retrouvez les cartes HappyFuel dans nos stations participantes .

Plus d'infos sur [www.total.lu](http://www.total.lu) dans la rubrique « stations-service ».



## TOTAL SCHENGERWISS : au pays des trois frontières

Une toute nouvelle station-service ouvre, avant les fêtes de fin d'année, au pied de l'autoroute de la Sarre, au point de rencontre du Luxembourg, de la France et de l'Allemagne.

Vous y trouverez tous les services et le confort attendus de l'enseigne TOTAL. Cette station sera également novatrice au Luxembourg avec le nouvel auvent translucide doté d'un éclairage LED à la pointe du progrès et de deux pompes ADBLue® pour les véhicules légers.

À Schengerwiss, 14 véhicules pourront se ravitailler en même temps, la station sera équipée d'un Carwash, d'un distributeur de billets de BCEE et proposera aussi du gaz en bouteille.

Enfin, dans le shop de 300m², vous pourrez déguster les cafés Illy, goûter à la petite restauration chaude ou froide. TOTAL Schengerwiss confectionnera le midi des sandwiches sur mesure, répondant à vos envies.

Schengerwiss sera ouvert tous les jours de 5.00 à 24.00 heures, avec la possibilité de se ravitailler en carburant 24/24h via les bornes automatiques.







# Notre coup de coeur

## Domaine de La Gaichel - Cent cinquante ans de passion

Notre histoire commence **en 1852**, lorsque Jean-Baptiste Dhuren et son épouse Barbe Peckels rachètent une maison en construction au lieu-dit « La Gaichel », mot signifiant « marécages ». Tous deux y entreprennent l'exploitation d'une ferme auberge où les randonneurs viennent déguster une cuisine simple mais basée sur les délicieux produits régionaux. Ils y découvrent les fameuses écrevisses, spécialité dont Barbe détient le secret du château de Colpach et dont la recette se transmet depuis lors de mère en fille dans la plus grande discrétion.

C'est leur petite-fille, Mathilde, qui reprend les rênes de l'exploitation avec son époux, André Schlim, à qui nous devons la paternité du superbe parc actuel.



L'entre-deux-guerres se déroule dans l'euphorie d'une clientèle locale fidèle. Le succès de l'établissement suscite l'émulation et, non loin de là, s'ouvre **en 1936** une petite auberge baptisée la « Petite Gaichel ». C'est alors que notre Maison connaît sa première concurrence.

A la libération, il faut relancer l'affaire et **en 1950**, Mathilde et André Schlim décident de créer quatre chambres.

**En 1953**, les tensions entre les deux établissements « La Petite Gaichel » et « La Gaichel » sont bien vite oubliées par l'union heureuse des enfants des deux auberges. Tous deux poursuivent l'exploitation des parents de la jeune fille. tandis que le mari, René Jacquemin, qui a appris la grande cuisine à Dijon, donne le véritable essor à la Maison. Son travail est récompensé par une étoile au guide Michelin **en 1969** et l'entrée au sein de la chaîne des « Relais & Châteaux » **en 1971**. C'est aussi lui qui, **en 1990**, ajoute à l'activité de l'hôtel le golf de neuf trous que nous connaissons aujourd'hui, le seul où l'on « drive » dans un pays et où l'on « putte » dans un autre...

**En 1982**, le couple doit se rendre à l'évidence, aucune de leurs trois filles ne semble vouloir reprendre le flambeau...

La cadette, Claudine, et son mari, Michel, issu du milieu bancaire, décident tout de même de relever le défi, de tout quitter pour rejoindre l'entreprise familiale et ainsi en préserver sa continuité. Ils travaillent aux côtés des parents durant huit années, ce qui permet aux uns de tout apprendre et aux autres de se retirer sur la pointe des pieds.

**1990**, changement de décor, Claudine et Michel rachète « La Gaichel », tout est remis au goût du jour. Aucune pièce n'échappe à ce nouveau souffle. La grande salle de restaurant, agrémentée d'une terrasse, est créée, les salons aménagés pour le confort des hôtes, les chambres sont toutes rénovées.

Depuis, « La Gaichel » poursuit son chemin à la recherche de la qualité exigée par le statut des « Relais & Châteaux » : caractère, courtoisie, calme, charme et cuisine.

Claudine et Michel ont trois filles... Quoi de mieux pour perpétuer une tradition féminine de plus de 150 ans !

C'est durant **l'été 2005** que Michel et Claudine auront l'occasion unique de racheter « L'Hostellerie de la Bonne Auberge », rival de toujours.

Après 4 mois de travaux c'est **en février 2006** qu'ils inaugurent « L'Auberge de La Gaichel ».

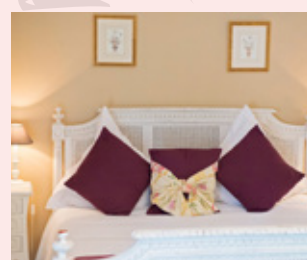
**En 2007**, Céline, la fille aînée se marie avec Erwan Guillou et donne naissance à trois petits garçons.

**En 2011**, Michel, Claudine et la nouvelle génération décident de quitter les « Relais et Châteaux » afin de pouvoir créer le « Domaine de La Gaichel » et d'en faire sa promotion plus librement.

Le Domaine est le plus sûr moyen de préserver l'unité entre les deux maisons et ce malgré le fait que « L'Hôtel de La Gaichel » soit officiellement repris par Céline et Erwan **en janvier 2014**.

Cette reprise ne sera que la continuité d'une tradition familiale de plus de 160 ans et leur préoccupation première restera la qualité des services et le confort de leurs clients.

**L'art de vivre et de recevoir reste la priorité de cette famille de marchands de bonheur.**



Voir coupon-réponse jeu concours ci-après