

Cas d'étude : LU, fabrication de biscuits
Domaine : agroalimentaire, produits céréaliers
Prestations : diagnostic énergétique et optimisation de process

LA DEMANDE

Suite à la forte augmentation du prix du gaz, LU fait appel au CETIAT et au CTCPA* pour intervenir dans 8 sites de production pour

- > **Diminuer la consommation énergétique des fours**
- > **Optimiser la cuisson des produits céréaliers en maintenant la qualité des produits finis**

LA RÉPONSE CETIAT

Le CETIAT et le CTCPA travaillent en mode projet, de manière transversale : la méthodologie mise en œuvre sur le site de Toulouse est répliquée sur les 7 autres usines :

- > Audit thermique
- > Mise en perspective des résultats avec les différentes familles de produits et les technologies utilisées

Les experts travaillent notamment sur les réglages des positions des buées, l'hygiène des combustions ou la répartition de l'apport de chaleur tout au long du four. Le binôme cherche également des solutions pour augmenter la productivité (temps de préchauffage, coefficient de remplissage du four).

Le CETIAT et le CTCPA mutualisent leurs compétences et travaillent sur la base des résultats d'audits pour :

- > **Proposer des pistes d'économie d'énergie qui garantissent la qualité des produits**
- > **Etablir des préconisations d'optimisation des fours**
- > **Informer et impliquer les personnels autour de la mise en œuvre des préconisations**
- > **Former le personnel de LU à cette démarche de réduction des consommations énergétiques**

LES RÉSULTATS ET BÉNÉFICES

La mise en œuvre des préconisations fonctionnelles et techniques du CETIAT et du CTCPA débouche sur l'optimisation des fours :

- > **Réduction de la consommation de gaz de 10% par an en moyenne**
- > **Baisse significative de la non-qualité**

Jérôme DEGARDIN, responsable technologie et process, direction industrielle LU France, Rungis : « *La double compétence CTCPA / CETIAT a permis de proposer des pistes d'économie énergétique tout en garantissant la qualité du produit, ce qui a donné tout crédit aux préconisations.* »

* Centre Technique de la Conservation des Produits Agricoles (CTCPA)

