

**Cas d'étude :** **BISCUITERIE DE L'ABBAYE**, fabrication de biscuits

**Domaine :** agroalimentaire, produits céréaliers

**Prestations :** diagnostic énergétique et optimisation de process

## LA DEMANDE

La Biscuiterie de l'Abbaye est entrée dans l'opération collective régionale « OBJECTIF ENERGIE -20% ». Dans ce cadre, elle réalise un premier diagnostic énergétique qui met en évidence que 60% de la consommation énergétique provient des 3 fours de cuisson.

La Biscuiterie de l'Abbaye fait alors appel au CETIAT, en partenariat avec le CTCPA\* pour **approfondir et trouver des solutions d'optimisation énergétique.**

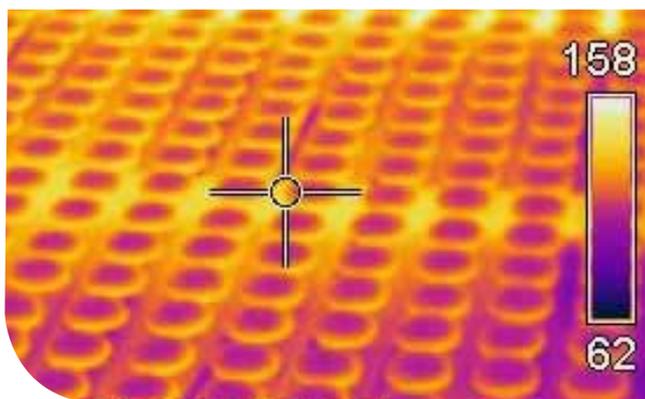
## LA RÉPONSE CETIAT

Le CETIAT et le CTCPA

- > Déterminent la répartition des consommations de gaz par four
- > Emettent des préconisations techniques pour la réduction de consommation énergétique tout en conservant la qualité des produits biscuitiers

**Le CETIAT et le CTCPA mettent en évidence plusieurs leviers d'optimisation :**

- > Réduire les pertes de chaleurs dans les fours en jouant sur la position de registres
- > Réduire ainsi le nombre de brûleurs allumés et la pression de gaz
- > Rééquilibrer le nombre de brûleurs allumés en sole et en voûte pour optimiser la répartition de chauffe



Crédit images : CETIAT • édition 2012

## LES RÉSULTATS ET BÉNÉFICES

L'audit énergétique du CETIAT et du CTCPA débouchent sur la mise en œuvre concrète des préconisations qui implique :

- > **La modification des process**
- > **La formation des opérateurs aux nouveaux réglages en fonction des différents produits biscuitiers**

Catherine GUILLEMOT, responsable environnement de la Biscuiterie de l'Abbaye : « Sur les essais que nous avons réalisés, les compteurs de gaz présents sur chaque four ont montré **une réduction de 5% à 25%** selon les types de produit. Le résultat est donc très satisfaisant tant d'un point de vue de réduction des gaz à effet de serre que d'un point de vue économique. »

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