



Besançon, le 26 août 2009

AGROALIMENTAIRE / ÉNERGIE / ENVIRONNEMENT / MAITRISE DES COÛTS

Facture énergétique et environnementale en baisse pour 11 entreprises franc-comtoises d'agroalimentaire

Lancé par l'ARIATT à l'été 2008, le programme collectif « Maîtrise de l'énergie dans les industries agroalimentaires franc-comtoises » livre ses premiers résultats : 11 PME sensibilisées par les enjeux économiques et environnementaux liés à une maîtrise de leur consommation d'énergie ont engagé un processus de réduction de cette consommation. Un pari sur l'avenir forcément gagnant.

Avec un prix du baril de pétrole incontrôlable, l'énergie devient un poste de dépense de plus en plus lourd pour les entreprises, notamment pour le secteur agroalimentaire. Elle est présente dans de nombreux procédés industriels au travers des fonctions d'éclairage, chauffage, cuisson, refroidissement, congélation, découpe, mélange... Il est pourtant possible d'agir pour maîtriser et réduire ces consommations tout en améliorant la performance économique et environnementale de l'entreprise. « Il est important de travailler sur les différents postes pour lesquels nous pouvons faire des économies, précise Norbert Mougey, président de l'ARIATT. Cela permet aux entreprises, en effet, de rester performantes. Il est donc d'autant plus pertinent de considérer sérieusement l'énergie que celle-ci est de plus en plus chère et n'induit pas de réduction de personnel. Ainsi, le programme collectif « Maîtrise de l'énergie dans les industries agroalimentaires franc-comtoises » répond précisément aux besoins induits par l'actualité et les préoccupations sociétales d'aujourd'hui. »

Consciente des enjeux, l'ARIATT a mis en place ce programme dès l'été 2008, financé par l'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) et le Conseil Régional. Ce service de proximité réservé à ses PME adhérentes poursuit les objectifs suivants :

- Accroître la performance des entreprises par la réduction de leurs coûts fixes et de fabrication ainsi qu'une meilleure connaissance du contenu énergétique des produits fabriqués (approche analytique),
- Aider les entreprises à intégrer la gestion de l'énergie au sein d'autres préoccupations (qualité, environnement, sécurité, ...),
- Intervenir le plus en amont possible sur les choix énergétiques des entreprises.

A mi-chemin de la durée du programme (il doit s'achever mi-2010), 2 entreprises ont déjà établi leur pré-diagnostic énergétique (Eurodough à Rochefort et la Fromagerie Grillot d'Ornans), 3 vont l'entamer prochainement, et 4 autres sont en cours de diagnostic. Pour Jonathan Coquelin, l'ingénieur chargé de mission ARIATT aux côtés de la société d'audit TMI Europe, ces premiers résultats confirment l'intérêt d'un tel programme en Franche-Comté : « Le prédiagnostic réalisé chez Eurodough permettra à cette unité de production de pâtes à tartes de faire immédiatement une économie annuelle de 122 TEP et de 54 tonnes de CO2 de rejet en moins. Chez l'affineur de Comté Grillot, l'économie sera de 34 TEP et de 32 tonnes de CO2. Cela montre bien que quand une entreprise se penche sérieusement sur la gestion de sa consommation énergétique, les résultats sont immédiatement bénéfiques, pour les entreprises évidemment, mais aussi pour l'environnement ».

Michel Conry, directeur général d'Eurodough, confirme : « Ce pré diagnostic s'inscrit dans une démarche environnementale volontaire engagée depuis une dizaine d'année grâce à la certification ISO14001, mais aussi sa poursuite vers l'éco-conception où le développement durable. Il nous a permis de mettre en évidence les marges de progrès et si nous avons déjà engagé le remplacement des lampes du parking et autre aménagement, il nous sera surtout utile dans la réflexion engagée pour le remplacement des groupes frigorifiques. »

Des nouveaux systèmes de froid qui sont aussi au cœur de la réflexion chez Grillot. « Nous avons par exemple réduit d'ores et déjà le fonctionnement horaire de nos compresseurs et changer les fenêtres pour une meilleure isolation et des économies de chauffage, témoigne Claude Chabod, responsable du site. Nous étudions aussi l'installation d'un système d'extinction automatique de l'éclairage du site. Mais on se penche surtout sur de nouveaux systèmes de froid et de climatisation pour nos caves. L'offre existe en France, mais encore très discrètement. En Suisse, en revanche, c'est plus développé. Alors on échange avec nos fournisseurs sur nos besoins et nos convictions, et tout le monde travaille dans le même sens. »

> Les 11 entreprises comtoises en pointe

- Prédiagnostic réalisé chez Eurodough à Rochefort-sur-Nenon (Jura) / Fromagerie Grillot à Ornans (Doubs).
- Diagnostic engagé chez Fromagerie Bel à Dole (Jura) / Salaisons Jean-Louis Amiotte, sites d'Avoudrey et de Morteau (Doubs) / Production des élevages Bourgon (Œufs Coquy et Agrodoubs) à Flagey (Doubs) / Fromagerie Badoz (sites Badoz et des Gentianes) à Pontarlier (Doubs).
- Démarche engagée chez Salaisons Patrick Bouvard à Mésandans (Doubs) / Naturalim France Miel à Mouchard (Jura) / Fromagerie Brun à Poligny (Jura) / Fromagerie Jura Terroir à Pont-du-Navoy (Jura) / Escargots Romanzini à La Rivière Dugeon (Doubs).

 **Contact ARIATT** : Valérie Demange - Directrice – 03 81 25 04 00 – ariatt@ariatt.fr
 **Service Presse ARIATT** : Nicolas Bouveret – Nansen Développement – 06 83 40 02 29 – nicolas@nansen.fr