



Biscuiterie de l'Abbaye

Route du val

61700 Lonlay l'Abbaye

Tél : 02 33 30 64 64

Fax : 02 76 34 17 67

www.biscuiterie-abbaye.com

Réduction des consommations énergétiques

Le mot du Président Directeur Général :

Lonlay l'Abbaye, le 15 juin 2010

« La biscuiterie de l'Abbaye est une entreprise familiale née de l'artisanat dans un petit village de Normandie. Avec un chiffre d'affaires de 29 millions d'euros et un tonnage annuel de produits finis de 7554t, la Biscuiterie de l'Abbaye compte aujourd'hui 230 employés.

Le travail accompli depuis la signature du Pacte Mondial en 2003 et l'engagement dans une politique de développement durable selon le référentiel SD21000 depuis 2004, nous permettent aujourd'hui de franchir une nouvelle étape et de proclamer nos « 4 volontés »

- Parce que nous sommes issus d'une boulangerie artisanale, nous exerçons notre métier dans la création et l'**innovation** en privilégiant les matières premières de la région (70% des achats dans le grand ouest). Nous valorisons les produits normands de qualité et nous sommes ainsi un porte-drapeau de la « Gourmandie ». Nous partageons **une volonté d'excellence et de proximité.**
- Parce que nous sommes une entreprise familiale, nous cherchons à développer l'égalité professionnelle, les compétences et la convivialité. Nous collaborons avec des instituts ou organismes locaux pour faciliter l'insertion et l'intégration. Nous partageons **une volonté de qualité des rapports humains.**
- Parce que nous sommes situés à Lonlay l'Abbaye, nous avons conscience de notre impact sur l'environnement. Certifiés ISO14001, nous travaillons notamment à réduire chaque année l'eau, l'énergie et les emballages consommés par kg de biscuits. Nous partageons **une volonté de respect de l'environnement.**
- Parce que nous sommes tout cela et que nous exerçons notre métier dans l'alimentaire, nous apportons notre soutien à plusieurs associations et ONG par des partenariats forts et durables. Nous partageons **une volonté de solidarité.**

Afin de poursuivre notre démarche, **je renouvelle notre engagement au pacte mondial »**

Gérard Lebaudy, Président Directeur Général

Pays : France

Mots clés : Economies d'énergie, Fours de cuisson, Air comprimé

Principe du pacte mondial illustré :

Principe 9 « Les entreprises sont invitées à favoriser la mise au point et la diffusion de technologies respectueuses de l'environnement »

La Biscuiterie de l'Abbaye a participé à l'opération collective régionale « OBJECTIF ENERGIE moins 20% », organisée par l'ADEME, la Région Basse-Normandie, la DRIRE et la CRCI afin de bénéficier d'un audit énergétique du site. Celui-ci a révélé que 60% de la consommation énergétique totale provenait de l'étape de cuisson. Nous avons alors fait appel au CTCPA et au CETIAT pour travailler de manière plus spécifique sur l'optimisation énergétique des réglages des fours de cuisson.

L'audit a montré la perte d'énergie au niveau des cheminées d'évacuation des vapeurs et gaz de combustion. En jouant sur la position des clés de buées qui ferment partiellement les cheminées et en rééquilibrant le nombre de brûleurs allumés entre la sole et la voûte du four, nous avons diminué les pertes de chaleur. Le nombre de brûleurs allumés a été réduit et la pression de gaz diminuée.

Suite à de nombreux essais de cuisson de chaque famille de produits, nous avons validé et adopté les nouveaux réglages et obtenu une économie d'environ 15% sur les consommations de gaz.

Parallèlement, nous avons équipé notre compresseur d'air comprimé d'un récupérateur d'énergie qui alimente le circuit d'eau chaude des radiateurs de l'atelier de conditionnement. Cet équipement permet une économie sur le chauffage.

Afin de poursuivre ce travail, nous étudions également la possibilité d'équiper les cheminées des fours de cuisson d'un circuit de récupération de chaleur.

Contact Biscuiterie de l'Abbaye :

Laurent MURATET, Pilote Développement Durable

E mail : achats@biscuiterie-abbaye.com