

ÉNERGIE

Crustafrais réalise sa mue environnementale

Spécialiste des produits de la mer frais et élaborés, Crustafrais investit dans la récupération d'énergie et construit pas à pas sa démarche de développement durable et responsable.

Tout n'a pas été rose pour Crustafrais, basé à Martin-Église (76) et spécialisé initialement dans la cuisson des crevettes. « Lorsque j'ai repris la société en 2008, l'usine était à l'arrêt depuis deux ans et la situation financière était délicate. Nous avons mis six ans à retrouver l'équilibre », se souvient Gilles Lorin, président. Pour atteindre cet objectif de rentabilité, il a instauré un mode de gestion draconien sur les sept premiers postes de charges du site. L'énergie figurait alors au troisième rang. « Nous avons mené de nombreuses actions pour réduire notre consommation : remplacer les luminaires par

des leds, installer une nouvelle génération de convecteurs dans les locaux sociaux, etc. », illustre-t-il.

UNE SUBVENTION À HAUTEUR DE 95 %

Un bilan énergétique, réalisé par le cabinet UP, a également mis en évidence une série de leviers d'optimisation, en particulier au niveau des groupes froids et des quatre marmites de cuisson (de 1000 l chacune). La récupération de la chaleur fatale dégagée par le système frigorifique a permis de solutionner cette double problématique. La société s'est appuyée sur son partenaire JCI pour intégrer une solution Ridel-Energy. Elle a bénéficié d'une subvention à hauteur de 95 % dans le cadre du dispositif des certificats d'économies d'énergie. « Une aide sans laquelle le projet n'aurait pas pu voir le jour », confie Gilles Lorin.



« Contraints par des impératifs budgétaires, nous avons engagé progressivement notre transition responsable »

GILLES LORIN
PRÉSIDENT DE CRUSTAFRAIS

Depuis novembre 2018, l'énergie dissipée par cinq groupes frigorifiques est collectée et valorisée sous forme d'eau chaude à 50 °C, stockée dans un ballon de

5 m³. La technologie de récupération est rassemblée dans un container. « Avant, les marmites étaient amenées à température de cuisson par de l'air chauffé au moyen d'un brûleur gaz et circulant dans un serpent. Il fallait porter l'eau du réseau de 12 °C à 98 °C », précise le dirigeant. Grâce au système de récupération, l'eau des marmites est préchauffée à 50 °C. Bilan de l'opération : une réduction de 45 % de la facture énergétique. « Le Ridel Cube nous permet aussi d'aller plus loin en automatisant l'alimentation des marmites et, par conséquent, en optimisant le coût de main-d'œuvre sur ces opérations », complète-t-il.

UNE STRATÉGIE BAS CARBONE

À travers ce projet, Crustafrais a engagé progressivement sa transition énergétique, environnementale et responsable. « Nous communiquons davantage sur notre démarche RSE et notre stratégie bas carbone. Ce projet y contribue puisqu'il s'accompagne d'une réduction de la consommation de gaz », affirme-t-il. Le personnel est sensibilisé à ces problématiques et les actions concrètes se multiplient : tri des déchets, amélioration de l'isolation, changement des portes de quai, etc. D'autres projets sont en cours de formalisation, comme la mise en place d'un chauffage central. Ou encore, à horizon deux ou trois ans, la récupération des calories des eaux de cuisson.

● Stéphanie Perraut

50 °C

L'énergie dissipée par cinq groupes frigorifiques est collectée et valorisée sous forme d'eau chaude à 50 °C, stockée dans un ballon de 5 m³.

Installé en extérieur, le système de récupération Ridel-Energy est intégré dans un container lui-même posé sur un container frigorifique préexistant.

