

Dans le cadre du programme SwitchMed, l'ONUDI soutient les industries du sud de la Méditerranée par le biais du transfert de technologies écologiquement rationnelles (MED TEST II) pour qu'elles deviennent plus économes en ressources et qu'elles génèrent des économies pour améliorer la compétitivité et la performance environnementale.

Egypte

Farm Frites Company

Secteur de l'alimentation et des boissons

Aperçu de l'entreprise

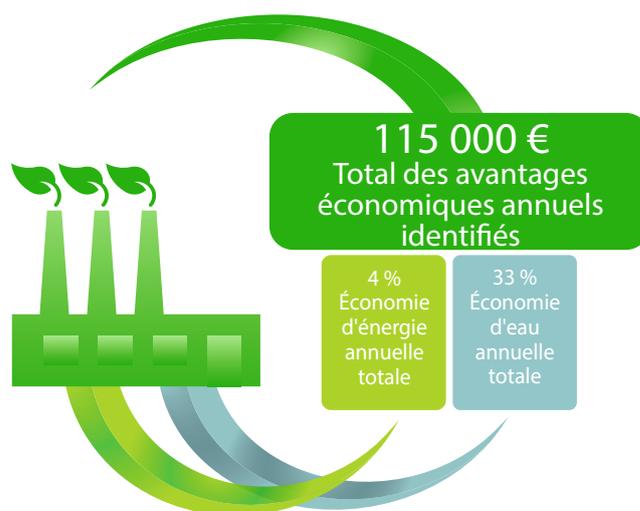
Nombre d'employés :	1 200
Principaux produits :	Frites surgelées demi-frites
Principaux marchés :	Locaux et internationaux (50 % à l'export)
Systèmes de gestion certifiés :	ISO 9001, ISO 14001, ISO 18001, ISO 22000

Farm Frites exerce ses activités en Égypte depuis 1988. C'est une coentreprise, fruit du rapprochement entre le groupe Farm Frites Netherlands et Americana. Elle est située dans la zone industrielle du 10th of Ramadan city. Farm Frites Egypt est une des plus grandes usines de Farm Frites dans le monde et exerce une importante activité de culture de pommes de terre. L'entreprise exporte chaque année 50 % de sa production dans plus de 22 pays du Moyen-Orient et d'Afrique, outre les marchés émergents du Japon et de l'Extrême Orient qui offrent des opportunités.

« Le projet MED TEST II a contribué à élargir le plan directeur d'amélioration continue en créant de nouvelles opportunités dans le domaine de la gestion de l'eau, de l'énergie et des déchets qui a vraiment influencé l'efficacité et la performance de la ligne de production. »

Mohamed Fayad
Farm Frites

Avantages



Graphique: ONUDI

Le projet MED TEST II a identifié des économies annuelles totales de 115 000 euros au niveau de la consommation d'énergie et d'eau pour un investissement estimé à 13 000 euros. Le temps moyen de retour sur investissement est de 0,11 an. Vingt-cinq mesures d'économies ont été identifiées au cours du projet avec le soutien actif de l'équipe en interne de l'entreprise, dont quinze ont été mises en œuvre, une a été retenue pour être examinée en profondeur, tandis que quatre ont été écartées en raison de contraintes techniques.

La consommation d'énergie sera réduite de 4 % et un total de 619 t d'émissions de CO₂ sera éliminé.

Le projet TEST au sein de Farm Frites a non seulement révélé des mesures d'économies pour économiser des ressources, l'équipe en interne de l'entreprise a évalué les feuilles de la Comptabilité des flux de matières (MFCA) qui ont mis en évidence des potentiels cachés d'amélioration, mais également pour améliorer son système de suivi. La formation dispensée à l'équipe de l'entreprise a aidé à instaurer une méthodologie différente pour aborder les mesures de conservation d'eau et de matières premières. Pendant la durée du projet, l'équipe de l'entreprise a identifié et mis en œuvre douze mesures d'économies d'eau. Cela a permis de réaliser des économies d'environ 33 % sur la consommation d'eau.

Opportunités d'économies ¹

Domaines d'intervention	Chiffres économiques clés			Économies des ressources et impacts environnementaux par an		
	Investissements (euro)	Économies euro/an	Temps de retour (années)	Eau et matières premières (MP)	Énergie MWh	Réduction de la pollution
Optimisation du système à vapeur	13 000	47 000	0,3	-	3 065	Total : 619 t de CO ₂
Mesures de conservation de l'eau	-	68 000	-	238 596 m ³ d'eau	-	
TOTAL	13 000 €	115 000 €	0,11	238 596 m³ d'eau	3 065 MWh	

¹ Valeurs basées sur la production de 2015

Optimisation du système à vapeur

Les chaudières à vapeur sont le seul utilisateur de gaz dans l'entreprise. Trois mesures ont été élaborées pour optimiser la consommation d'énergie thermique. Ces mesures incluent de régler la chaudière pour améliorer l'efficacité de la combustion, de réparer l'isolation détériorée pour prévenir les fuites thermiques venant du réseau de vapeur et d'améliorer la récupération de la chaleur issue des gaz de combustion de la chaudière en activant les économiseurs. La plupart des mesures indiquées a été abordée par l'équipe de l'entreprise et confirmée par les consultants TEST.

Mesures d'économies d'eau

L'équipe de l'entreprise a réalisé une cartographie détaillée de l'eau et a identifié plusieurs endroits où l'eau coulait de manière continue et inutilement. Elle a appliqué une approche de réduction, de réutilisation et d'élimination. L'entreprise a installé des vannes solénoïdes pour contrôler l'utilisation de l'eau au niveau de ces emplacements. Elle a également évalué les possibilités d'un recyclage des processus et a identifié des mesures pour réutiliser l'excédant d'eau pour l'appoint de la blanchisseuse et le trop-plein de cette dernière pour des opérations de nettoyage et de lavage. Ces mesures de conservation de l'eau à faible coût ont été mises en œuvre en utilisant le budget de maintenance et cela a conduit à une réduction de 33 % sur la consommation d'eau.

« Par le biais du projet, nous avons fait progresser la façon d'utiliser les ressources de la manière la plus rentable possible et cela a conduit à un changement d'état d'esprit concernant l'optimisation de l'efficacité et à une meilleure perception des aspects du développement durable. »

Mohamed Fayad
Farm Frites

Pour plus d'informations, contactez:



Organisation des Nations Unies pour le Développement Industriel
Département de l'environnement
VIC, P.O. Box 300, 1400 Vienne, Autriche
Tél : (+43-1) 26026-0, Fax : (+43-1) 26926-69
Email : c.gonzalez-mueller@unido.org
Web : www.unido.org



ENVI GLOBE
8730 Street Dr. Taymor
Street 9, Mokattam Cairo, Egypt
Tel: +2 01021116778 Fax: +2 0228428069
E-mail: m.sherif@enviglobe.com
Web: www.enviglobe.com