

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.

Tunisie

L'Homard

Secteur agroalimentaire

Aperçu de l'entreprise

| | |
|---------------------------------|---|
| Nombre d'employés : | 30 |
| Produits : | Produits de la mer surgelés (Céphalopodes, crustacés, poissons) |
| Principaux marchés : | Locaux et internationaux |
| Systemes de gestion certifiés : | ISO 9001, ISO 22000 |

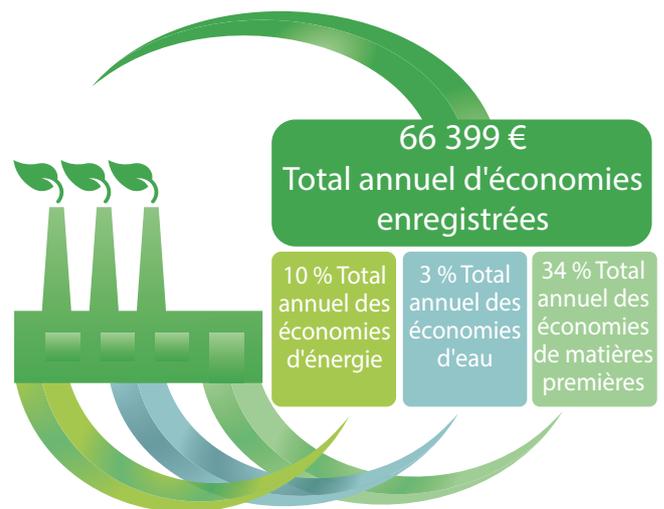
L'HOMARD, leader des surgelés et du conditionnement des produits de la mer en Tunisie, a été créé en 2008 et elle est basée à Sousse. L'entreprise produit annuellement 670 T de produits finis. Elle commercialise ses produits dans le marché local et exporte 70 % de sa production totale principalement vers l'Espagne et l'Italie. Au démarrage du projet, L'HOMARD était déjà certifiée ISO 9001 et ISO 22000.

Avec l'appui du programme MED TEST, l'entreprise compte initier la mise en place du référentiel ISO 14001.

« L'HOMARD a adhéré au projet MED TEST pour optimiser la chaîne de production tout en rationalisant la consommation des ressources et en minimisant l'impact sur l'environnement : d'où la transition vers une industrie verte et un développement industriel durable »

Ali Aichi
Président Directeur général

Avantages



Graphique: ONUDI

Le projet MED TEST II a identifié un gain annuel total de 66 399 euros résultant des gains en matières premières, en eau, et en énergie; contre un investissement global de l'ordre de 23 120 euros. Le temps de retour sur investissement varie entre 0 et 2 ans. Les 11 mesures identifiées ont été retenues pour être mises en œuvre par la Direction de l'entreprise.

Les gains économiques en ressources seront de l'ordre de 34 % sur les coûts d'achat de matières premières et de 10 % sur les coûts énergétiques, et ce par le biais de la mise en œuvre des mesures ERPP. Les gains environnementaux se traduiront par une réduction de 10 % du CO₂ émis et 57 % des déchets solides

En ce qui concerne le volet environnemental et énergétique et grâce à l'expertise du projet, la direction générale compte mettre en place un système de management environnemental selon le référentiel ISO 14001.

Opportunités d'économies ¹

| Domaines d'intervention | Chiffres économiques clés | | | Économies des ressources et impacts environnementaux par an | | |
|---|---------------------------|-------------------|--------------------------|--|-------------------|---|
| | Investissements (Euros) | Économies Euro/an | Temps de Retour (années) | Eau et matières | Énergie MWh | Réduction de la pollution |
| Valorisation des déchets et de matières premières non conformes | 15 600 | 62 250 | 0.2 | 385 T Matières premières | - | Total: 16.3 T CO ₂ 385 T Déchets solides 25 T DBO ₅ |
| Optimisation de la consommation énergétique et de l'eau | 7 520 | 1 741 | 4 | 23 m ³ Eau | 10 | |
| Mise en place des bonnes pratiques et optimisation de procédé | 0 | 2 408 | immédiat | - | 14 | |
| TOTAL | 23 120€ | 66 399€ | 0.3 | 385 T Matières premières 23 m³ Eau | 24 Mwh | |

¹ Valeurs basées sur la production de 2015

Action de valorisation des déchets de matières premières non conformes

Dans ce cadre, 3 voies de valorisation ont été identifiées et jugées très intéressantes pour la réduction totale des déchets (1) Valorisation des résidus pour l'alimentation humaine qui permet de transformer les coquilles des crevettes générées après décorticage en bisques destinées à la consommation humaine. Il en résulte une réduction de 215 T de déchets par an ; (2) Valorisation des crevettes non conformes en produits panés ce qui permettra la réduction de 24 T/an de crevettes non conformes générées après décorticage comme déchets ; (3) Valorisation des résidus pour l'alimentation des animaux. Il s'agit de transformer tous les résidus d'étêtage, d'éviscération, de filetage en aliments pour bétail. Il en résulte une réduction de 146 T de déchets de poissons par an et une réduction de la DBO₅ de l'ordre de 25 à 30 T/an.

Optimisation de la consommation énergétique et de l'eau

Il s'agit de ; (1) l'acquisition d'un compresseur d'air remplaçant l'ancien équipement qui est largement surdimensionné pour une seule utilisation; (2) L'installation d'une batterie de condensateurs automatiques permettra d'atteindre un cos φ de 0,99 ; (3) l'isolation thermique par le biais de l'installation de barrières au niveau du tunnel de congélation (4) L'acquisition d'un équipement de congélation automatisé va permettre la réduction de la consommation en eau utilisée pour la congélation des matières premières à raison de 3 % soit 23 m³/an.

Mise en place des bonnes pratiques et optimisation de procédé

Les principales mesures concernent les actions suivantes ; (1) la gestion des chambres froides qui consiste à planifier la mise en service des 4 chambres froides de l'entreprise. Il en résulte une réduction de la consommation de l'énergie thermique de 5MWh /an. ; (2); L'optimisation du processus de production en réalisant des essais de chronométrage et en organisant des étapes de sorte que le produit demeure le moins longtemps possible dans l'entreprise.

« Grâce au projet MED TEST II, nous avons pu instaurer une culture de développement durable, au sein des différents départements de l'entreprise par rapport à la préservation des ressources et la réduction des déchets ce qui nous a permis de réaliser des gains économiques et environnementaux. »

Ali Aichi
Président Directeur général

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



CTAA – Centre Technique de l'Agro-alimentaire
Adresse : 12, Rue de l'Usine 2035 Charguia II Ariana
Tél. : +216 71 940 081 / 71 940 198 / 71 941 015
Fax : +216 71 941 080
Email : ctaa@ctaa.com.tn
Web : www.ctaa.com.tn