

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

Pâtes Warda

Secteur agroalimentaire

Aperçu de l'entreprise

Nombre d'employés :	400
Produits :	Pâtes et couscous
Principaux marchés :	Locaux et internationaux
Systèmes de gestion certifiés :	ISO 22000, ISO 140001, ISO 9001, IFS

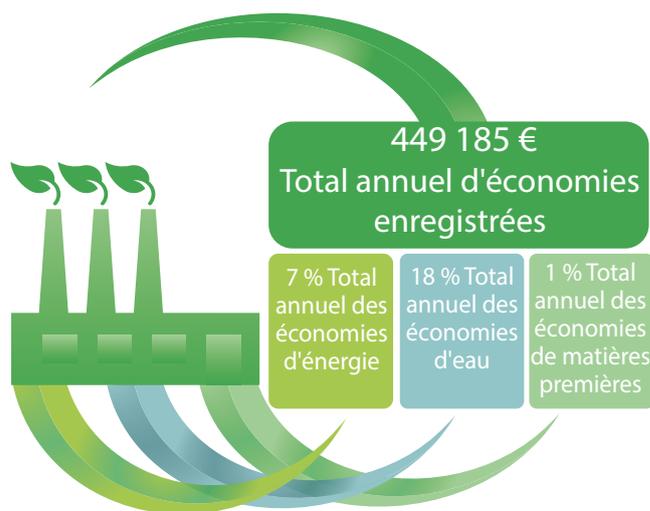
Leader dans le secteur de production des pâtes alimentaires et couscous en Tunisie, la Société « Pâtes Warda » est une filiale de « Rose Blanche Group ». Créée en 1997 et implantée à Sousse, elle est dotée de la plus grande capacité de production en Afrique soit 135 000 T, elle écoule 60 % de sa production sur le marché local et exporte les 40 % restants vers plus de 40 pays sur les 5 continents (France, USA, Angleterre, Japon, Afrique de l'ouest...).

Au démarrage du projet MED TEST, la société est déjà certifiée ISO 9001 & ISO 22000 et ISO 14001 et en cours de certification IFS.

« Conscient que la réduction de l'impact négatif sur l'environnement est un facteur de progrès, un levier d'innovation et un gage de confiance pour motiver nos collaborateurs, nous l'avons instauré comme un axe d'efficacité économique et une priorité dans notre stratégie de développement »

Nader Arbi
Directeur Général

Avantages



Graphique: ONUDI

Le projet MED TEST II a identifié un gain annuel total de 449 185 euros résultant de gains en matières premières, et en énergie ; contre un investissement global de l'ordre de 1 353 793 euros.

Le temps de retour sur investissement varie entre 4 mois et 3 ans. 72 % des 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 1 % sur les coûts d'achat de matières premières, de 7 % sur les coûts énergétiques et de 18 % sur les coûts d'achat d'eau et ce par le biais de la mise en œuvre des mesures ERPP.

Les gains environnementaux se traduiront par une réduction de 4,5 % du CO₂ émis et de 50 % sur la génération de déchets solides.

Encouragée par les résultats du projet TEST, l'entreprise compte intégrer l'outil MFCA dans le système de gestion comptable de l'entreprise et procéder à la migration du système de management environnemental conformément aux exigences de la norme ISO 14001 v 2015.

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
Réalisation d'un rayonnage automatique pour le produit fini	1 100 000	357 600	3	1 100 T Produits finis 7.7 T Emballages	-	Total: 1 111 T CO ₂ 1 179 T Déchets solides 60 T Pous-sières
Installation de deux cyclophanes pour la récupération des poussières des cheminées de production	17 000	10 000	1.7	9 000 m ³ Eau	-	
Réduction de pertes produites le long des lignes de production	180 000	37 500	4.8	106 T Matières premières	-	
Optimisation de la cuisson de couscous	21 000	19 641	1	4 104 m ³ Eau	4 303	
Réduction de la consommation énergétique	35 793	24 444	1.5	-	647	
TOTAL	1 353 793 €	449 185 €	3	1 206 T Matières premières 7.7 T Emballages 13 104 m³ Eau	4 950 Mwh	

¹ Valeurs basées sur la production de 2015

Réalisation d'un rayonnage automatique pour le produit fini

S'agissant de la première installation automatique en Afrique dans le secteur de l'agroalimentaire, l'action consiste à adopter le stockage automatique des palettes de produits finis en installant un rayonnage géré par automate permettant le stockage de 7 500 T de produits finis. Outre la rapidité de livraison et la meilleure organisation des stocks, cette mesure a permis de réduire de 46 % les quantités de déchets solides.

Installation de deux cyclophanes pour la récupération des poussières des cheminées de production

Cette mesure consiste à récupérer des poussières dégagées par les cheminées de production des pâtes alimentaires et ainsi réduire la fréquence de nettoyage des toits sur lesquels elle se déposait auparavant. Cette action a permis de réduire de 12 % la consommation en eau et de prévenir la pollution de l'air en récupérant 60 T de poussières.

« La politique environnementale de la société est passée d'une approche préventive à une approche durable conforme au programme Med TEST II qui préconise une production et consommation durables. »

Yassine Elloumi
Directeur qualité

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

Réduction des pertes produites le long des lignes de production

Dans ce cadre une série d'actions visant à réduire les pertes le long des lignes de production ont été définies : il s'agit de l'introduction de cales et de glissières de guidage sur la ligne de couscous et de la modification du système de chargement élévateur au niveau de la ligne des pâtes longues. Ce nouveau système améliorera en outre la variation du poids et la qualité du produit. L'ensemble de ces actions ont permis de réduire de 3 % les déchets solides générés.

Optimisation de la cuisson de couscous

Il s'agit de l'installation d'un débitmètre à l'entrée du cuiseur pour optimiser la quantité de vapeur en fonction de la quantité de la matière semi-finie à l'entrée du cuiseur. Cette action a permis de réduire la consommation en eau et en énergie thermique de 5 % et les émissions de CO₂ de 3,5 %.

Réduction de la consommation énergétique

Les principales mesures déterminées dans ce cadre sont : 1/ L'amélioration de la qualité de l'eau de chaudière 2/L'optimisation du service des compresseurs, par l'installation du système Sigma Manager et 3/ La mise en place d'un système de gestion de l'énergie en implémentant un système d'acquisition de données énergétiques raccordé à un poste de traitement informatique. Le projet consiste à ajouter deux (2) Centrales d'acquisition, trente cinq (35) interfaces de communication et des communicateurs qui relieront les centrales à l'ordinateur dédié à l'énergie.



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