

Secteur de l'industrie Agroalimentaire

Fiche technique N°8

Espagne

Réduction des déchets générés par le stockage de matières premières et les produits élaborés

Description de l'Ancien Procédé et Aspects Environnementaux Clés

Pendant le procédé de fabrication des confiseries pour les pâtisseries, le sucre est utilisé comme matière première et la consommation annuelle en **est très élevée** car il fait partie de presque toutes les formulations des produits. Dans la gamme de produits de l'entreprise sont incluses également les crèmes pâtisseries qui sont fournies dans des récipients de petits formats de 25 kg.

D'une part, la grande consommation de sucre entraîne une **grande quantité de déchets d'emballage** car il est fourni en sac de **25 kg**, et d'autre part, la distribution des crèmes pâtisseries exige une gestion correcte des récipients correspondants.

Description de la Nouvelle Technique de Production plus Propre

Dans le but d'éliminer totalement la production de déchets de sacs vides et de récipients de crèmes pâtisseries, l'entreprise a installé un réservoir en acier inoxydable d'une capacité de 60m³ pour recevoir le sucre en grandes quantités et ainsi pouvoir éliminer la production des déchets des sacs.

D'autre part, 25 conteneurs en acier inoxydable de 1200 litres de capacité ont été acquis pour fournir les crèmes pâtisseries aux clients, puis sont lavés hygiéniquement et réutilisés.

Chaque conteneur représente, à chaque utilisation, une économie de 60 récipients de 20 litres de capacité ainsi qu'un meilleur profit de la quantité de produit résiduel qui reste dans les récipients.

POUR UNE INDUSTRIE PLUS PROPRE

Bilan

<u>Bilan des matières</u>	Ancien Procédé :	Nouveau Procédé	Gain :
Nombre de sacs vides (unité/an)	52 116	0	52 116
Nombre de récipients de crème pâtissière (unité/an)	11 700	0	11 700
Nombre de conteneurs en acier consignés (unités)	0	25	- 25
<u>Bilan économique</u>	Ancien Procédé	Nouveau Procédé :	Gain :
Coûts achat de récipients de 20litres (€/an)	23 703	0	23703
Coûts lavage conteneurs en acier inoxydable (€/an)	0	1 755	-1 755
Coûts entretien silo de sucre (€/an)	0	250	-250
Economies et dépenses			
Economie en achat de sucre (€/an)			8 208
Economie en Achat de récipients de 20litres (€/an)			23 703
Dépense en lavage de conteneurs en acier inoxydable (€/an).			1 755
Dépense en entretien du silo de sucre (€/an)			250
Total des économies (€/an)		29 006	
Investissement dans les installations (€)			
Réservoir 60 m ³		68296	
Conteneurs en acier inoxydable		34300	
Investissement total (€)		102 596	
Amortissement de l'investissement		3,4 ans	

CONCLUSION GENERALE

L'exécution du projet a signifié une réduction de 52116 unité/an de sacs et une diminution de 11700unité/an de récipients de 20litres de crème qui étaient gérés comme des déchets après leur utilisation par les clients.