

MAÎTRISE DES CONSOMMATIONS D'EAU EN FABRICATION AGROALIMENTAIRE



- ➔ Améliorez vos flux d'eau selon la qualité de l'eau et son rôle à chaque étape
- ➔ Réduisez vos coûts de distribution / extraction et d'épuration d'eau
- ➔ Concrétisez une démarche de développement durable

OBJECTIF : DÉFINIR LA QUANTITÉ ET LA QUALITÉ D'EAU NÉCESSAIRE ET SUFFISANTE

Opération unitaire consommatrice d'eau

- Quelle qualité d'eau est nécessaire pour garantir la sécurité sanitaire de l'opération ?
- Quels paramètres définir pour obtenir cette qualité ? Recyclage de l'eau en interne, fréquence de la purge, traitement chimique de l'eau, ...
- Eau / vapeur / glace en contact avec le produit : quelles contraintes réglementaires? quelles solutions techniques? comment utiliser des auxiliaires technologiques ?

Flux d'eau entre opérations unitaires

- Respecter un flux d'eau à contre-courant du flux produit
- matières premières → produit fini
eau souillée ← eau propre
- Garantir l'adaptation des circuits et l'étanchéité des by-pass, pas de mélange eau propre / eau souillée
 - Attribuer tout apport d'eau propre au rinçage du produit lui-même

La démarche CTCPA

- > Un audit d'usine basé sur les **procédés** de fabrication
- > Une expertise en **hygiène industrielle** : conception hygiénique des équipements et des lignes, utilisation de l'eau dans les protocoles de nettoyage - désinfection
- > Des recommandations **concrètes** aux différentes étapes du process : préparation du produit, lavage, blanchiment, eaux de refroidissement des stérilisateurs, convoyage hydraulique, production de vapeur alimentaire, etc..

La démarche peut être complétée par des campagnes de mesure de consommation d'eau sur site

L'expérience CTCPA en 2007-2008

- 3 audits eau en conserverie de légumes
- 6 audits eau dans le cadre du projet STEP géré par la CCI de la Drôme

Des programmes de recherche collective :

- 2004 : Utilisation de l'eau salée électrolysée pour le lavage des légumes
- 2004 : Utilisation de biocides contenant du brome pour l'eau de refroidissement des autoclaves
- 2006 : Maîtrise de la qualité des eaux de refroidissement des stérilisateurs
- 2008 - 2010 : Optimisation des consommations d'eau et dénergie

VOTRE CONTACT



AUCH

Marie-Pierre LABAU

mplabau@ctcpa.org

Tél : 05 62 60 63 55

Port : 06 84 96 73 86