



MED TEST Étude de cas

SECTEUR AGROALIMENTAIRE — MAROC

Industrie de conserves de poissons — Société Conserverie des 2 Mers

Présentation de la société

Conserverie des 2 Mers est une entreprise marocaine du secteur de la semi-conserve des anchois. L'unité de production, installée depuis 1988 à Tanger dans la zone industrielle de Moghogha, emploie 350 personnes et génère un chiffre d'affaires d'environ 6 millions de dollars des États-Unis (100% à l'export). Les principaux produits sont les conserves d'anchois salés et les anchois marinés.

L'entreprise a adhéré au projet MED TEST dans le but d'identifier des opportunités d'utilisation efficace des ressources (eau et énergie), d'améliorer la performance des installations, de valoriser les déchets d'anchois et de minimiser les rejets (en particulier les effluents liquides) afin de réduire les coûts d'investissement et d'exploitation de la future station de traitement des eaux usées.

L'entreprise, déjà certifiée ISO 22001 et IFS 5, planifie à moyen terme d'obtenir la certification ISO 14001:2004.

Bénéfices

Les actions identifiées dans le cadre du projet MED TEST permettront à l'entreprise de réaliser des économies annuelles d'environ 73 970 dollars en énergie, en eau et en matières premières, moyennant un investissement estimé à 120 175 dollars, d'où un temps de retour sur investissement moyen de dix-neuf mois. La moitié de ces actions ont été mises en œuvre en 2011, le reste étant planifié pour le premier semestre 2012.

L'économie d'énergie réalisable représente 65% de la facture énergétique annuelle actuelle, soit environ 43 750 dollars.

La consommation en eau pourrait être réduite de 22% en optimisant le nettoyage des boîtes et pots, en réduisant les débordements au niveau des bacs de lavage, en réparant les fuites d'eau, en utilisant des équipements adéquats pour nettoyer le sol et les machines de production et en contrôlant la fermeture des eaux de refroidissement des équipements.



“Depuis le démarrage du projet MED TEST, le management de C2M a pris en considération le volet environnement dans sa politique, et tout le personnel de l'entreprise y a adhéré.”

Jihane LAMRINI, responsable du management de la qualité

Ces actions permettent également de réaliser des gains environnementaux, notamment une réduction de la charge polluante des eaux usées industrielles en limitant les pertes au niveau du processus et en récupérant les huiles lors des opérations de nettoyage des équipements. Ces gains environnementaux engendrent des économies, en l'occurrence une réduction des coûts d'investissement et d'exploitation de la station de traitement des eaux usées que l'entreprise prévoit d'installer. Le CMPP est en cours de finalisation de l'étude technique relative à la mise en place de la station de traitement.

L'entreprise a également bénéficié d'une assistance technique pour introduire un SME et intégrer les actions identifiées dans sa politique environnementale. Elle planifie à moyen terme d'obtenir la certification ISO 14001.

MED TEST est une initiative de l'ONUDI en faveur de l'industrie verte, dont l'objectif est de promouvoir la durabilité et la compétitivité dans le secteur privé en Égypte, au Maroc et en Tunisie. L'approche intégrée TEST comprend des outils tels que l'utilisation efficace des ressources, la production plus propre, le système de gestion environnementale et de comptabilité, le transfert de technologies plus propres et la RSE.

On trouvera davantage d'informations concernant l'approche TEST sur le site www.unido.org.

MED TEST est sponsorisé par le Fonds pour l'environnement mondial, le Gouvernement italien et le MedPartnership.

Possibilités d'économies

Mesure	Principaux indicateurs économiques			Économies en ressources par an	
	Économies [dollars É.-U./an]	Investissement [dollars É.-U.]	TRI [an]	Eau, matières	Énergie [Mwh]
Groupes froids et chambre de stockage à froid	34 443	26 550	0,8		290
Réduction de la consommation d'eau et de produits chimiques	4 911	4 125	1	Eau: 3 740m ³ Produits chimiques: 740 kg	
Consommation électrique, air comprimé, éclairage	11 181	18 875	2		63
Valorisation des déchets de poissons et huiles récupérées	14 695	64 375	4	Déchets de poissons: 190 t Huiles: 1,9 t	
Récupération de chaleur	8 739	6 250	0,7		69
TOTAL	73 970	120 175	1,6		422

Groupes et système de distribution de froid: plusieurs actions ont été identifiées et réalisées: isolation thermique des chambres froides (murs et plafond); calorifugeage des conduites de froid; optimisation des réglages des hautes et basses pressions des groupes; limitation du fonctionnement des groupes pendant les heures de pointe; délestage des chambres froides en cas de dépassement de la puissance souscrite; augmentation de la capacité des condenseurs; diminution du nombre de compresseurs; et remplacement des fluides frigorigènes R22 par le fluide R404 conforme à la réglementation.

Réduction de la consommation d'eau et de produits chimiques:

les actions mises en place sont: la chasse aux fuites; l'installation de compteurs pour un meilleur suivi; la réduction des débordements dans les bacs de lavage du poisson; l'utilisation de buses et pistolets pour laver les sols; et le recyclage des eaux de lavage des boîtes. Grâce au contrôle de la consommation en produits chimiques au niveau du poste de travail, la soude a été réduite de 400 kilos, le désinfectant de 290 kilos et le détergent de 50 kilos par an.

Système électrique, compresseurs, éclairage: l'entreprise a mis en place un ensemble d'actions pour réduire sa consommation électrique: augmentation du facteur de puissance, optimisation de

l'éclairage du site, mise en place de sous-compteurs électriques; et pour optimiser le système d'air comprimé: réparation de fuites, réduction de fonctionnement à vide des compresseurs et limitation de leur utilisation durant les heures de pointe au profit des heures creuses, installation de vannes d'isolation et d'indicateurs de pression sur le réseau et sur les ballons d'air.

Valorisation des déchets de poissons et huiles récupérées:

l'entreprise étudie la faisabilité de la valorisation des déchets solides de poissons, soit pour faire de la farine de poisson, soit pour récupérer des protéines. De même, une procédure de gestion des non-conformités et de réduction des déchets à la source a été mise en place dans le cadre des procédures du système IFS et d'ISO 22001. Quant aux huiles perdues au sol lors des opérations de conditionnement et de nettoyage des produits, elles seront récupérées grâce à l'installation d'un déshuileur à filtre coalescent installé au niveau d'une fosse de récupération de ces eaux.

Récupération de chaleur: l'entreprise utilise l'eau chauffée à 90°C avec du propane pour le lavage des anchois. Nous avons préconisé qu'elle soit préchauffée à 60°C soit avec les gaz de combustion au niveau de leur refoulement, soit en installant des échangeurs de chaleur au refoulement d'un des compresseurs de groupe froid. L'entreprise a choisi de réaliser la deuxième option, plus rentable.



ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR LE DÉVELOPPEMENT INDUSTRIEL
Service de la gestion de l'environnement
Centre international de Vienne, Boîte postale 300, 1400 Vienne, Autriche
Téléphone: (+43-1) 26026-0, Fax: (+43-1) 26926-69
Courriel: unido@unido.org, Site Web: www.unido.org



CENTRE MAROCAIN DE PRODUCTION PROPRE (CMPP)
23, boulevard Mohamed Abdou, 20340, Palmiers, Casablanca, Maroc
Téléphone: (+212) 5 22 99 70 53, Fax: (+212) 5 22 98 15 31
Courriel: cmpp@cmpp.ma, Site Web: www.cmpp.ma

