

# BVP : un guide pour maîtriser l'énergie

**BILAN** ▷ À partir d'une enquête auprès de neuf entreprises du secteur BVP, l'étude réalisée pour la FEB cible les principaux postes de consommations énergétiques et les leviers d'amélioration.

Le secteur de la boulangerie, viennoiserie, pâtisserie (BVP) a des besoins de froid et de chaleur importants, liés aux opérations de cuisson et de surgélation. Résultat : des dépenses énergétiques significatives qui représentent 6 à 8 % du chiffre d'affaires selon les produits fabriqués. Forte de ce constat, la FEB (Fédération des entrepreneurs de la boulangerie) a initié la rédaction d'un guide méthodologique afin d'analyser les consommations énergétiques et d'identifier les pistes d'optimisation.

## Des préconisations

Cette action s'appuie sur une enquête auprès de neuf entreprises de la filière et a été confiée au réseau « gestion durable des fluides », avec la coordination du Critt agroalimentaire Paca. Dans la BVP, l'électricité représente les deux tiers des dépenses énergétiques, contre un tiers pour le



Le guide qui fait un bilan des postes énergivores peut être téléchargé sur le site de la FEB [<http://www.febpf.fr/>].

gaz, soit des taux inversés par rapport à la moyenne des IAA. Le principal poste de consommation électrique est le froid (jusqu'à 80 %). Les autres postes énergivores sont la motorisation des lignes (pétrins, laminoirs, surgélateurs...), les compresseurs d'air, l'éclairage. Quant au

gaz, il est utilisé pour les fours de cuisson, la production de vapeur, l'eau chaude sanitaire, le chauffage des locaux. Les principaux facteurs d'influence de la consommation des sites sont le niveau de production (quantité de produit, heure de fonctionnement d'une ligne) et les tem-

pératures extérieures. La mise en place de plans de comptage et d'indicateurs de performance énergétique (IPE) permet de définir des pistes d'amélioration. Les IPE peuvent être exprimés en kWh/t de produits finis ou kWh/t de matières premières. Ils doivent être suivis, de façon prioritaire, sur les principaux postes de consommation et ceux à fort potentiel d'amélioration. Dans le guide, plusieurs préconisations sont formulées : HP flottante, variateurs de vitesse, récupération de chaleur. Par ailleurs, le choix des consignes de température au niveau du surgélateur ou des chambres froides de stockage a aussi un rôle important sur les consommations d'énergie. Pour les fours, le réglage des brûleurs, en réduisant l'excès d'air ou la réduction de l'injection de vapeur, fait partie des actions entraînant des gains énergétiques.

ISABELLE GATTEGNO