



# *SODELEG*



*Les Ingrédients de la Réussite*

# Activités



- Déshydratation d'oignons Jaunes et Blancs,  
N° 1 Européen  
N° 4 Mondial
- Oignons frits et grillés
- Clientèle composée de grands groupes internationaux

*Les Ingrédients de la Réussite*

# Notre politique dével

- A travers la rédaction d'...  
est engagé dans les gran...  
développement durable
- Économique,
- Social et Sociétal,
- Environnemental.

**SODELEG**  
s'engage durablement !

Comme pour toute Entreprise, la croissance économique est la principale préoccupation de la SODELEG. Cependant, SODELEG pense que toute croissance économique doit s'accompagner d'un progrès social, et que cette croissance économique, ce progrès social, ne peuvent se faire au détriment des générations futures. Nous devons préserver notre environnement, les ressources vitales à notre développement et participer à la lutte contre le réchauffement climatique. Nous retrouvons ici les trois piliers de ce que l'on appelle aujourd'hui le Développement Durable : Économie, Social et Sociétal, Environnement.

Fort de ces convictions, SODELEG a décidé de rédiger une charte dans laquelle l'Entreprise s'engage vis-à-vis de ses fournisseurs, clients, salariés, partenaires, actionnaires, acteurs de la vie locale, à respecter les grands principes du Développement Durable.

**ÉCONOMIQUE**

- Avoir une politique de prix responsable et cohérente.
- Apporter aux clients une transparence dans les échanges, un conseil, une assistance et un suivi après-vente.
- Acheter des matières premières traçées et obtenir des garanties de la part de nos fournisseurs et producteurs agricoles.
- Investir afin d'assurer la pérennité de SODELEG et faire évoluer chacun des investissements réalisés.
- Adopter un comportement responsable, économe.

**SOCIAL et SOCIÉTAL**

- Assurer de bonnes conditions de travail aux salariés, être attentif à la pénibilité du travail.
- Être juste et équitables dans les relations entre salariés, avec les clients et les fournisseurs.
- Garantir l'équité et promouvoir la diversité : origine, sexe, âge.
- Faire progresser les compétences à travers la formation du personnel.
- Avoir une démarche volontariste les produits ou les fournisseurs locaux.
- Contribuer à la vie locale.

**ENVIRONNEMENT**

- Économiser nos ressources, limiter nos dépenses systématiques d'énergie et d'électricité.
- Gérer mieux les consommations et réduire les déchets.
- Les déchets : les diriger à la source et les trier.
- L'énergie (gaz et électricité) : maîtriser et limiter les consommations.
- L'eau : mesurer et limiter les rejets (coléars, gels, pesticides).
- Gérer, prévenir les risques et gérer les sinistres occasionnés par l'activité de site (transport...)
- Matières premières : s'assurer du respect d'une agriculture raisonnée dans la production de nos matières premières.

- En 2010, la direction prend la décision d'installer une GTC afin de suivre les consommations d'électricité, de gaz et d'eau

# Quelques chiffres



- Chiffre d'affaires : 22 M Euro  
dont 75% à l'export (Europe et Japon principalement)
- Volume : 60 000 tonnes d'Oignons Frais
- Déshydratation : 550 à 600 T/ jour d'Oignons Frais
- CONSOMMATIONS ENERGIE
  - GAZ : 60 GWh = 2000 ke
  - ELECTRICITE : 9 GWh = 700 ke

*Les Ingrédients de la Réussite*



Energie = 3 ème poste de charge  
après l'achat des matières premières  
et le personnel

*Les Ingrédients de la Réussite*

- **Pourquoi installer une Gestion technique centralisée ?**

- 1. Connaître les postes énergivores afin de gérer efficacement**
- 2. Aider à la prise de décision lors de l'achat de nouveaux matériels**
- 3. Vérifier que les objectifs sont atteints**
- 4. Gagner en réactivité en installant des alertes de consommations anormales**
- 5. Vérifier que les puissances souscrites contractuellement auprès des fournisseurs d'énergie sont optimisées**
- 6. Amélioration de la répartition des coûts d'énergie par atelier**
- 7. Sensibiliser le personnel : GTC accessible sur plusieurs postes**



## 1. Visualiser :

la GTC nous a permis de cartographier l'ensemble des postes de consommation

Del: 21/06/2013

Air: 22/06/2013

☑ Gaz en m3

Heure: 00

Heure: 00

☑ Gaz en kWh

Valeur

Imprimer

**ELECTRICITE**

54,42 kWh

**TGBT3**

7 349,00 kWh

Sortes	1 742,00	kWh
Poudre	263,00	kWh
Faibleleur	21,00	kWh
Compresseur air	1 820,00	kWh
Ligne Granul Sortes	121,00	kWh
Eclairage poudre	94,00	kWh
Groupe froid (Sortes)	816,00	kWh
Groupe froid (poudre)	813,00	kWh
Asécheur air (Sortes)	666,00	kWh
Asécheur air (poudre)	737,00	kWh
Armoire pneumatique poudre	600,00	kWh

**HUMIDITE**

Ventilation	3,96	%
Sortie four	4,00	%

**TEMPERATURE**

Extérieure	18,88	°C
------------	-------	----

**EAU**

174,85 m3

Eau déshydratator	0,00	m3
Lavage	174,30	m3
FIA (Robinet incendie Arma)	376,00	m3
Polyeau	170,00	m3

**GAZ**

27,04 m3

Four 77	17,48	m3
Four 86	4 716,00	m3
Four préchauffeur	0,00	m3
Proctor	4 833,00	m3
Fit	0,00	m3
Grill	0,00	m3

**BATIMENT 3**

39,00 kWh

Spirigule	0,00	kWh
Asécheur air Spirigule	2,00	kWh
Groupe froid Spirigule	10,00	kWh
Aspiration Spirigule	0,00	kWh
Process Spirigule	8,00	kWh
Armoire distrib. Fit grill	21,00	kWh

**DESHYDRATATION**

45,63 kWh

Ligne réception	4 007,00	kWh
Lavage	3 644,00	kWh
Four 77	11,50	MWh
Briséurs F77	1 960,00	kWh
Four 86	8 638,00	kWh
Briséurs F86	1 815,00	kWh
Proctor	8 541,00	kWh
Sortie four	1 976,00	kWh
Ventilation	1 160,00	kWh
Four préchauffeur	1 900,00	kWh
Filtre air	360,00	kWh
Eclairage	834,00	kWh

**GROUPE BROYAGE**

1 404,00 kWh

Broyage	1 156,00	kWh
Groupe froid Broyage	248,00	kWh

**GROUPE FLOCONAGE**

0,00 kWh

Floconage	0,00	kWh
-----------	------	-----





## 2. Analyser

Cas pratique : vérifier l'impact de l'arrêt du préchauffeur sur les consommations d'énergie en conservant les exigences de rendement et de qualité.

- Essai sans préchauffeur (m3)

date	heure	prechauffeur	four 77	four 86	total ligne n1	proctor	total lignes	station météo	
								T°	humidité
12/12/2013	10:00	117	618	190	925	191	1116	0,1	96,00
12/12/2013	11:00	0	676	187	863	189	1052	0,3	95,00
12/12/2013	12:00	0	686	188	874	190	1064	0,5	96,00
12/12/2013	13:00	0	684	187	871	190	1061	0,6	96,00
12/12/2013	14:00	0	692	188	880	190	1070	0,5	95,00
12/12/2013	15:00	0	694	188	882	191	1073	0,3	95,00
12/12/2013	16:00	0	673	188	861	190	1051	0,2	95,00
12/12/2013	17:00	0	691	187	878	190	1068	-0,1	95,00
12/12/2013	18:00	0	687	189	876	189	1065	-0,7	95,00
12/12/2013	19:00	0	691	189	880	189	1069	-0,7	95,00
12/12/2013	20:00	0	699	191	890	190	1080	-0,3	95,00
12/12/2013	21:00	0	685	187	872	189	1061	-0,7	95,00
12/12/2013	22:00	0	688	189	877	189	1066	-0,8	95,00
12/12/2013	23:00	0	688	192	880	191	1071	-1,2	95,50
12/12/2013	0:00	0	687	192	879	190	1069	-1,7	95,50
13/12/2013	1:00	0	691	191	882	191	1073	-1,8	95,50
13/12/2013	2:00	0	681	193	874	192	1066	-1,8	95,50
13/12/2013	3:00	0	685	191	876	192	1068	-1,8	96,00
13/12/2013	4:00	0	688	190	878	193	1071	-1,6	96,00
13/12/2013	5:00	0	677	190	867	191	1058	-1,6	96,00
13/12/2013	6:00	0	687	192	879	193	1072	-1,7	96,00
13/12/2013	7:00	0	683	191	874	192	1066	-1,6	96,00
13/12/2013	8:00	0	694	193	887	192	1079	-1,3	96,00
13/12/2013	9:00	0	694	193	887	192	1079	-0,7	96,00
13/12/2013	10:00	0	692	191	883	191	1074	0,1	96,05
13/12/2013	11:00	0	687	192	879	190	1069	1,2	96,50
13/12/2013	12:00	0	680	190	870	190	1060	0,7	96,00
13/12/2013	13:00	49	670	189	908	189	1097	0,6	96,50
13/12/2013	14:00	189	606	177	972	187	1159	-0,1	95,00
13/12/2013	15:00	189	641	165	995	187	1182	0	96,00
13/12/2013	16:00	173	605	189	967	186	1153	0,6	96,00
13/12/2013	17:00	179	580	187	946	190	1136	1	95,00
13/12/2013	18:00	176	580	188	944	190	1134	1,4	95,00
13/12/2013	19:00	177	572	187	936	189	1125	1,7	95,00
13/12/2013	20:00	177	584	187	948	188	1136	1,7	95,00
13/12/2013	21:00	178	577	187	942	188	1130	2,4	95,50

Cumul des consommations de gaz sur une durée de 10 heures.

		périodicité	10 HEURES	par heure	écart		Temperature	humidité
			M3	M3	par heure		moyenne	moyenne
<b>essai avec préchauffeur</b>	DU 11/12/2013 23 : 00 au 12/12/2013 9:00	<b>gaz</b>	<b>11453</b>	<b>1145,3</b>				
	De l'entrée préchauffeur à la sortie Four 86	four 77	5841	584,1				
	100% avec préchauffeur	four 86	1890	189				
		préchauffeur	1822	182,2				
		protor	1900	190			-0,76	93,50
<b>essai sans préchauffeur</b>	du 12/12/2013 23:00 au 12/12/2013 9:00	<b>gaz</b>	<b>10693</b>	<b>1069,3</b>	<b>-76</b>	<b>-6,64%</b>		
	De l'entrée four 77 à la sortie Four 86	four 77	6861	686,1	102	17,46%		
	100% sans préchauffeur	four 86	1915	191,5	2,5	1,32%		
		préchauffeur	0	0	-182,2	-100,00%		
		protor	1917	191,7	1,7	0,89%	-1,56	95,85

**conséquences sur une journée**

gaz

1824 M3 ⇒

33 MWh/jour

électricité

2 MWh /jour

6 T CO2 évitées

- 3 PILOTER

Suite à l'analyse des informations de comptage, la direction a décidé de reconduire l'essai dès la campagne prochaine sur nos différentes variétés.

- 4 AGIR :

- La direction sera en mesure de décider soit de :
  - Conserver le préchauffeur et d'optimiser son rendement
  - Supprimer ce matériel qui avec le temps serait devenu inefficent.

- Autre exemple :
  - la gestion des consommations d'eau
- Depuis l'installation de compteurs sur l'eau des process, nous avons obtenu une baisse de 40%.
  - Comment ?
- En utilisant au maximum le recyclage d'eau de process.

- Projet futur :
- Certification ISO 50001 : La GTC est un outil indispensable pour y accéder.





• **Merci de votre attention**

- Jean-Louis Chêne, Responsable technique & déshydratation
- Ludivine Dolignon, Référent énergie