

# **Retours d'expériences**

## **Témoignage CRUSTAFRAIS – Dieppe (76)**

### **Gilles LORIN – Président**



Le 20/06/2019





# Qui sommes-nous ?

## Localisation : Dieppe

## Transformation de produits de la mer:

- Spécialité : Cuisson 800 tonnes de crevettes + 300 tonnes autres produits
- Surgélation : 3 heures après le débarquement

Produits frais: maquereau, Saint-Jacques, saumon, sole, turbot...

## Certifications :





# Process : cuisson produits de la mer



[Vidéo process cuisson](#)



# Notre projet

**Déclencheur: pré-diag énergies en 2015**

Dans le  
cadre du



Entreprise Propre et Économe en Énergie à l'horizon 2020

Porté par



**Consommation du site :**

- **Electricité : 630 MWh**
- **Gaz : 619 MWh**
- **Eau : 6 700 m<sup>3</sup>**
- **Total : 90 k€**

**4 groupes froid positifs et négatifs :**

- **Groupe eau glacée CIAT : 187,5 kW frigorifique**
- **Centrale Bâtiment Marée : 55,1 kW frigorifique**
- **Centrale Saumure : 25 kW frigorifique**
- **Centrale Congélation : 12,9 kW frigorifique**



## Appareils énergivores

Labo cuisson



Production ECS



Groupes Frigorifiques



## Economie d'énergie + CEE



Récupérateur de chaleur





## Projet éligible CEE

**IND-UT-117: Système de récupération de chaleur sur un groupe de production de froid**

**Montant du CEE : 131 600 €**

**Mise en service : novembre 2018**

**Caractéristiques :**

- **Récupérateur de chaleur raccordé sur 4 circuits**
- **Installation du récupérateur dans un container aménagé**
- **Réservoir 6000 litres horizontal en eau primaire (stockage non-sanitaire)**
- **4 échangeurs réfrigérant/eau immergés RIDEL**
- **Distribution ECS instantannée via un échangeur secondaire**

# Schéma du récupérateur

