

04/03/2022

La maison CHANCERELLE investit pour réduire la consommation énergétique de ses sites de production

Douarnenez, le 4 mars 2022 – La maison CHANCERELLE, entreprise familiale spécialisée dans la fabrication de poissons en conserve basée à Douarnenez renouvelle ses installations pour améliorer l'efficacité énergétique de ses deux sites de production. A travers ce chantier, l'entreprise poursuit trois objectifs : adapter les installations aux nouvelles normes et réglementations, optimiser sa consommation énergétique et contribuer à la baisse de ses émissions de gaz à effet de serre. Des objectifs RSE que s'est fixée la conserverie.

Dès septembre 2020, l'équipe interne en charge du projet réalise un état des lieux des équipements des deux sites ce qui permet d'identifier des leviers d'action et de rédiger le cahier des charges avec comme défi d'améliorer la performance énergétique. *"Pour accélérer nos efforts dans la réduction de notre empreinte environnementale et répondre aux questions de rentabilité à court et moyen termes, il devenait urgent de moderniser nos installations de production et de distribution d'énergie (vapeur / froid / air comprimé) sur nos sites de production »* explique Philippe Cloarec, directeur industriel, initiateur du projet. Plus concrètement, les équipements vieillissants, avec de mauvais rendements énergétiques ou sous-dimensionnés comme les chaudières, le compresseur d'air comprimé, ou encore les groupes froids installés dans les usines de production sont remplacés par du nouveau matériel dès avril 2021. Ces travaux permettent de *« franchir un cap important vers la décarbonation »*, annonce Benoit Allais qui précise que la conserverie douarneniste mise sur des solutions dites d'énergies de récupération (EnR). Ainsi pour moderniser ses installations frigorifiques, elle choisit la récupération de chaleur sur groupe de production de froid. Celle-ci permet de recycler les calories générées par le groupe froid et de les réinjecter dans

des processus de production de chaud, de chauffage dans les ateliers de conditionnement et d'eau chaude dans les ateliers de production assurant ainsi un impact environnemental réduit. L'intervention d'un prestataire extérieur spécialisé et la participation de 20 sous-traitants locaux référencés auront été nécessaires pour mener à bien ce projet. « *Nous avons déjà enregistré une économie sur le gaz de 70% en cinq mois dans notre entrepôt situé à l'usine thon* » indique Benoit Allais, directeur des usines à Douarnenez. C'est le résultat de 7 mois de travaux sans le moindre arrêt de production et d'un investissement de 4 millions d'euros consacrés à ce projet.

La prochaine étape en 2022 consistera à déployer un outil de pilotage des consommations d'énergie. Pour cela, des indicateurs de performance énergétique sont en cours de définition, un comité de pilotage (COPIL) énergie va être créé et un suivi détaillé des consommations permettra d'identifier des pistes de progrès pour s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue.

A propos de maison CHANCERELLE

La Maison CHANCERELLE est une entreprise française familiale spécialisée dans la production de poissons en conserves et fondée en 1828. Située à Douarnenez, l'entreprise est aujourd'hui la plus ancienne conserverie de sardines au monde encore en activité. Elle commercialise une gamme de poissons en conserves à base de sardines, de thon, de maquereaux et autres poissons sélectionnés et préparés avec soin sous quatre marques emblématiques : Connétable, Phare d'Eckmühl, Le Savoureux et Pointe de Penmarc'h.

La Maison CHANCERELLE emploie près de 2300 salariés dont 600 en France. Elle compte deux sites de production répartis à Douarnenez et d'un site situé au Maroc, ainsi qu'un site logistique basé à Douarnenez. L'entreprise a réalisé un CA de 189 millions d'euros en 2020.
