



# Bonnes pratiques Développement Durable en Industrie Alimentaire



## SAS Le Moulinet Charcuteries de la trappe

### Activité :

Charcuterie

### Dirigeant :

Jean-Yves LECRIVAIN

Effectif : 17

Entreprise attestée  
Développement Durable en 2012

### Adresse :

Rue du Marais  
50480 CHEF DU PONT  
☎ 02.33.01.52.38



### MOTS CLES

- Respect de l'environnement
- Économies énergétiques
- Régulation de la consommation d'eau

## Présentation de l'entreprise

La charcuterie de la Trappe est un laboratoire de découpe et de transformation de viande (salaison) appartenant à l'abbaye de Bricquebec.

Le premier laboratoire de charcuterie fût créé en 1889 à Colomby. Les porcs provenaient uniquement de l'élevage de l'abbaye de Bricquebec. La commercialisation des produits était gérée en totalité par la Communauté des Cisterciens.

En 1995 pour des raisons de normes alimentaires, le laboratoire déménage à Chef Du Pont dans l'ancien abattoir. Une remise aux normes est nécessaire pour l'atelier de charcuterie.

L'entreprise connaît un tournant en 1996, tout d'abord par le changement du responsable de production mais aussi par la nomination (par l'abbaye) du Père Marc agissant en tant que directeur du laboratoire, celui-ci prend la décision de confier la partie distribution à la société Dis Frais (filiale des Maîtres Laitiers).

En 1998, Père Marc passe un accord avec la ferme de Vallegrain pour fournir des porcs labellisés selon un cahier des charges. Cependant, Père Marc continue d'assurer un petit élevage de porcs à l'abbaye.

L'entreprise est alors à nouveau contrainte d'envisager la construction d'un nouvel outil suite à de nouvelles normes alimentaires. Pour ce faire, la Communauté de Commune de Sainte Mère Eglise propose de financer ce projet. Ce projet ayant abouti, l'entreprise est installée dans ces nouveaux locaux situés à Chef Du Pont depuis le 04 octobre 2004.

Des travaux d'aménagement interne ont été réalisés au premier semestre 2010, ainsi que des travaux d'agrandissements en 2011. Ils correspondent à une zone de tranchage conditionnement, agrandissement de la zone de stockage produit fini et création d'une zone de stockage d'emballage.

## L'origine de l'engagement dans la démarche

L'entreprise est engagée dans une démarche de développement durable et souhaite poursuivre ses actions. Pour cela, elle participe à une opération énergie en partenariat avec la CCI afin de réaliser un diagnostic énergétique.



Association Normande des Entreprises Alimentaires



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
DE L'AGROALIMENTAIRE  
ET DE LA FORÊT



### Contenu du plan d'action

La charcuterie de la Trappe souhaite connaître tout particulièrement :

- Le potentiel d'économies d'énergie au niveau du process de fabrication,
- du groupe froid,
- de l'éclairage,
- les actions induites à mettre en œuvre.

Pour le groupe froid, si cela est pertinent au vu des mesures, voir s'il est possible de récupérer l'énergie non valorisée.

Evaluer le potentiel d'économies d'énergie pour la partie administrative et les actions à mettre en œuvre

### Bonne pratique Développement Durable

#### Economie d'eau par le regroupage des cuissons par famille de produits

- Cuisson de produits différents ensemble de préférence d'une même famille. Certains produits sont maintenant cuits ensemble car c'est le même bouillon. Pour pouvoir réaliser ces cuissons la charcuterie procède à des cuissons par pallier car les produits peuvent avoir des températures et des temps de cuisson différents.

La cuisson de certains produits au bain-marie est maintenant effectuée dans un four à vapeur. L'entreprise possédait déjà un four qui avait la capacité d'être utilisé en four à vapeur. Le process a donc été modifié. Cela permet des économies d'eau et d'utiliser toutes les capacités du four.

Exemple, le chaudin : La cuisson au bain-marie utilise 300L d'eau alors que la cuisson au four vapeur utilise 30L.

Pour certains produits l'entreprise utilise de l'eau dans un bac Europe afin de refroidir le produit. Cette eau est réutilisée afin de dégrossir le sol lors du nettoyage.

#### Résultats, indicateurs de performance ?

Concernant les économies d'eau réalisées, l'entreprise constate une augmentation de la production mais sans augmentation de la consommation d'eau.



#### Contact :

Mélanie QUENAULT

Mail : [mq.charcuterie.trappe@orange.fr](mailto:mq.charcuterie.trappe@orange.fr)

☎ 02.33.01.52.38

<http://www.cochonduperemarc.com/>