RETOUR D'EXPÉRIENCE

UNE TRANSFORMATION DU LAIT QUI DEMANDE MOINS D'EAU

Coopérative :
Groupe Lact'Union

Filière : Laitière

Localisation:
Hauts-de-France

Adhérents : 530
Points de collecte : 350

Sites industriels :
- Lactinov Abbeville
- Lactinov Braine
- Babydrink (Abbeville)

PROJET : Travaux et nouveaux équipements

PRATIQUE : Réduction de la consommation d'eau

DEPUIS : 2022

FINANCEMENT : Agence de l'eau



Site de Braine, Lact'Union

CONTEXTE

Lact'Union est une coopérative laitière qui possède 3 sites industriels. La transformation du lait nécessite une consommation d'eau à plusieurs étapes de production, telles que le refroidissement, le nettoyage des installations, ainsi que dans certaines recettes, etc.

La coopérative est engagée dans une démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises), nommée Lact'eur Responsable, au sein de laquelle s'inscrivent ses projets de réduction de sa consommation en eau sur ses chaînes de production. Une économie qui répond à des enjeux environnementaux, mais également réglementaires et économiques.

OBJECTIF

Lact'Union ne possède pas d'objectif chiffré de réduction de son empreinte, mais s'oriente vers une utilisation économe de la ressource.

BRÈVE DESCRIPTION

Pour répondre à ces engagements, Lact'Union a réalisé plusieurs investissements sur ses sites de production afin de réduire son empreinte. Ceux-ci se sont concentrés sur la réduction des pertes, notamment via la recherche de fuites, mais aussi sur l'installation de nouveaux équipements plus économes en eau (refroidissement en circuit fermé, réduction des débits sur ligne, etc.) et l'optimisation des nettoyages. Ce travail d'optimisation a nécessité d'estimer les réductions possibles des temps de lavage et de réaliser les tests associés, étapes pour lesquelles ils ont été accompagnés par un cabinet. Ainsi, l'ensemble de ces améliorations a permis au groupe d'atteindre une économie totale de 78 000 m^3 entre 2022 et 2025, soit l'eau nécessaire pour alimenter 30 piscines olympiques.

« DANS UN CONTEXTE DE RÉCHAUFFEMENT CLIMATIQUE OÙ LA RESSOURCE EN EAU VA MANQUER, IL EST NÉCESSAIRE D'OPTIMISER AU MAXIMUM NOS CONSOMMATIONS D'EAU AFIN NON SEULEMENT DE NOUS PRÉPARER AUX FUTURES CONTRAINTES RÉGLEMENTAIRES, MAIS AUSSI DE RÉDUIRE NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL. »

Marie Vandycke - Lact'Union

Avec la contribution financière du compte d'affectation spéciale développement agricole et rural CASDAR
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
LA COOPÉRATION AGRICOLE HAUTS-DE-FRANCE
LA COOPÉRATION AGRICOLE ÎLE-DE-FRANCE

DESCRIPTION DES PROJETS

SITE D’ABBEVILLE

Le site de Lactinov Abbeville a, comme évoqué précédemment, modifié ses temps de lavage afin d’optimiser sa consommation d’eau. Cette initiative constitue la source la plus importante d’économies.

D’autres travaux comme la recherche des fuites et leur réparation ainsi que des investissements dans plusieurs équipements et techniques comme l'installation de sous-compteurs permettant d'améliorer le suivi des consommations et la limitation des débits d’eau sur ligne ont également été des travaux essentiels pour réduire la consommation d'eau du site.



Site de Abbeville, Lact’Union

SITE DE BRAINE

Comme sur le site d'Abbeville, des travaux d'optimisation des temps de nettoyage, des réparations des fuites d'eau et des modifications des équipements ont été menés. Parmi les investissements matériels réalisés sur ce site, il y a notamment le remplacement de circuits et la substitution du système de refroidissement à eau perdue par un circuit fermé.

Lactinov Braine a également réalisé un chantier important : la construction d'une nouvelle STEP (station de traitement des eaux), permettant de mieux traiter les eaux issues des processus de transformation. Cette démarche de réduction de la consommation s'accompagne également du recrutement en 2023 d'un ingénieur production chargé du suivi de la consommation d'eau du site.

L'ensemble de ces actions ont permis de réduire de 27 % la consommation d'eau du site entre 2023 et 2025.



Site de Braine, Lact’Union

UNE RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION D’EAU QUI NE DOIT PAS SE FAIRE AU DÉTRIMENT DE LA QUALITÉ DES PRODUITS.

Au cours du travail d'optimisation des temps de lavage, de nombreux tests ont été réalisés afin d'assurer le maintien du niveau de qualité des produits finis. À leur issue, il a été recommandé de revenir sur certaines mesures afin de préserver la sécurité alimentaire.

DES RECETTES PLUS CONSOMMATRICES EN EAU.

L’augmentation du nombre de recettes entraîne également une hausse de la consommation d'eau car elles engendrent des lavages supplémentaires. Certaines de ces recettes nécessitent, par ailleurs, une quantité d'eau incompressible.

CONTACTS

Marie VANDYCKE - Responsable RSE - m.vandycke@lactinov.fr

LA COOPÉRATION AGRICOLE HAUTS-DE-FRANCE

LA COOPÉRATION AGRICOLE ÎLE-DE-FRANCE