Presse écrite FRA

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)
Périodicité : **Quotidienne**
Audience : **2164000**
Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Edition : **12 aout 2022 P.16**
Journalistes : **Chloé SARTENA.**
Nombre de mots : **839**

La Normandise réduit sa consommation d'eau

A Vire Normandie, L'entreprise familiale La Normandise, produit chaque jour 170 t de produits d'alimentation humides pour chats et chiens. Comment cette usine réduit sa consommation d'eau ?

Entretien

François Duquesne, co-directeur général de Normandise.

En temps normal, votre entreprise est-elle une grande consommatrice d'eau potable ?

On consomme 434 m³ d'eau par jour, ce qui est évidemment beaucoup comparé à une utilisation domestique, mais très peu par rapport à la consommation des laiteries, qui utilisent deux ou trois fois plus d'eau que nous. Notre site de produit à Vire produit majoritairement de la nourriture humide en conserve, c'est-à-dire des produits en barquette, ou en pochon.

On utilise essentiellement des protéines animales, les restes de viandes et poissons qui ne sont pas utilisés par l'homme. Le produit est composé de viande, mais aussi à un quart d'eau. Surtout, nous avons un gros besoin en eau pour l'hygiène, le nettoyage des machines et des sols.

De quelle manière la sécheresse de cet été a-t-elle eu un impact sur votre activité ?

Nous fabriquons à 80 % des aliments humides pour chat. Or, ce dernier n'aime pas boire de l'eau fraîche en période de sécheresse, il faut donc l'hydrater par la nourriture. Résultat, nous avons eu une hausse des commandes de 15 à 20 %. Nous avons plus de commandes que ce que nous pouvons assurer.

Donc vous avez dû utiliser plus d'eau que d'habitude ?

François Duquesne, co-directeur général de Normandise. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Non. Cette année, on a diminué de 20 % notre consommation d'eau par rapport à l'an dernier. Cela fait deux, trois ans que nous avons eu des alertes quant au niveau de l'eau dans le bassin de Vire. On pensait qu'on avait encore quelques années avant d'avoir des sécheresses aussi violentes que celle que nous vivons en ce moment, mais on avait déjà commencé à s'adapter.

Quels plans d'actions avez-vous adoptés pour réduire votre consommation d'eau ?

Nous avons sensibilisé le personnel, crée une usine plus facile à nettoyer, avec des systèmes de pousse à obus, des buses haute pression de nettoyage. L'eau comprimée permet d'avoir un raclage qui demande moins d'eau. Au lieu de vider nos cuves sprinklages qui sont là pour éteindre incendies, comme on doit le faire tous les 10 ans, pour vérifier qu'il n'y a pas de fuites, d'algues, de rouille, on a payé des scaphandriers pour éviter de jeter cette quantité importante d'eau.

Par ailleurs, l'eau qui sert au refroidissement des produits est réutilisée. On chauffe le produit avec de la vapeur pour le stériliser. On le refroidit avec de l'eau. On envoie l'eau, désormais chaude, à l'usine Agrigaz, à la Papillonière, pour le processus de méthanisation. L'eau se refroidit là-bas, revient chez nous et nous permet de refroidir à nouveau le produit. Enfin, on a temporairement arrêté de faire la recette « sans ruminant » qui demande de faire des nettoyages supplémentaires. Depuis la crise de la vache folle, l'Australie, la Chine, la Corée du Sud et le Mexique ont mis un embargo sur le bœuf européen. Il faut donc un nettoyage approfondi des lignes de production et donc cela nécessite beaucoup d'eau.

Ces efforts sont-ils liés au fait que vous vous préoccupez réellement de l'impact de votre usine sur l'environnement, ou est-ce un moyen de réduire vos dépenses ?

Si certains sujets écologie vont à l'inverse de l'économie, ce n'est pas pour cela qu'on ne le fait pas. Il faut avancer. Il faut être dans l'industrie du futur, en termes d'énergie et d'environnement. Nous n'avons pas le choix. Nous sommes certifiés ISO 5001 depuis six ans, par rapport à notre consommation d'énergie, gaz, électricité. Cette année, nous avons eu le coq vert : ce qui veut dire que nous sommes une entreprise engagée dans le climat. Et nous avons été certifiés ISO 1401, en lien avec nos impacts environnementaux (énergies, transports, bâtiments, déchets).

Avez-vous confiance en l'avenir, dans un monde où la consommation de viande à destination des humains va être réduite par la force des choses ?

Si la consommation de viande dans le monde diminue au point où il n'y a plus de matières premières pour les chiens et chats, il y aura de vraies questions à se poser. Nous travaillons déjà sur des protéines alternatives : des insectes, des algues, des levures. Il faudra faire des mélanges, car les protéines végétales, comme le soja, n'auront pas assez de bons acides aminés pour apporter une bonne nutrition au chat.

Avez-vous déjà commencé à commercialiser certains produits végétaux ?

On propose déjà des friandises à l'algue, qui marchent bien. Pour les insectes, on est en train de faire des essais. Ouvrir une pâtée verte, ça peut lui paraître bizarre.

Pourtant, c'est bientôt ce qu'il mangera aussi... Les algues ne sont-elles pas la nourriture du futur ?

Le consommateur doit s'y faire petit à petit. Le chien s'en fiche, mais c'est son maître ! Alors on essaie d'avancer.

Propos recueillis par
Chloé SARTENA.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.