

capribio

DES FROMAGES, DE L'EAU ET DU SOLEIL

Capribio produit des fromages de chèvre biologiques. Dans la continuité de cette démarche, elle s'est engagée dans un programme global d'aménagement durable : panneaux solaires et récupération des eaux pluviales. De quoi bœuf d'admiration.

à Cazes-Mondenard, dans le Tarn-et-Garonne, la fromagerie Capribio fabrique des cabécous, tommes, bûchettes, pyramides et autres crottins qui ravissent les palais français et européens. Depuis l'origine, il y a 30 ans, Susanne et Jean-Claude Talleux, les responsables de l'exploitation agricole et de la fromagerie, pratiquent le « bio ». Les animaux pâturent quotidiennement dans les prairies sur les coteaux du Quercy, sont nourris avec des aliments biologiques et soignés de préférence par homéopathie, phytothérapie ou aromathérapie. En 2003, Jean-Claude Talleux a décidé d'aller plus loin pour intégrer le respect de l'environnement et la préservation des ressources du site dans le développement de son activité.

IDENTIFIER

LES POSTES ÉNERGIVORES

Cet engagement s'est traduit par la réalisation d'un prédiagnostic énergétique pour évaluer les gisements potentiels d'économies d'énergie. Deux postes particulièrement gourmands en énergies fossiles ont ainsi été mis en évidence : la production d'eau chaude et l'alimentation des groupes frigorifiques. « L'étude a confirmé l'intérêt énergétique, environnemental et financier d'une chauffe-eau solaire et d'une installation photovoltaïque raccordée au réseau », rappelle le responsable du site. L'aide de l'ADEME, dans le cadre du Préludé (Programme régional de lutte contre l'effet de serre et pour le développement durable), a été décisive pour mettre en œuvre ce projet. Après l'installation d'une première série de panneaux solaires photovoltaïques en 2004 (3 960 watts-crête, ou Wc), trois autres ont suivi : de 12 040 Wc en 2005,

contact THIERRY DE MAULÉON - thierry.demauleon@ademe.fr @ capribio.fr, rubrique « l'environnement »



Les panneaux solaires photovoltaïques raccordés au réseau représentaient 32 000 watts-crête, fin 2007.

de 5 180 Wc en 2006 et enfin de 10 000 Wc en 2007, pour un total de 32 000 Wc raccordés fin 2007. Un nouveau projet de 46 000 Wc est en cours de réalisation actuellement.



Des capteurs solaires, d'une superficie de 20 m², ont été installés pour la production d'eau chaude.

L'objectif de ces différents modules raccordés au réseau est de fournir la quasi-totalité des besoins en électricité de l'exploitation et de la fromagerie tout en diminuant la facture énergétique. Côté solaire thermique, 20 m² de capteurs ont été installés ainsi que deux ballons de stockage de 1 250 litres au total. *Last but not least*, Capribio s'est aussi penchée sur l'amélioration de la gestion de l'eau. Une cuve de 60 m³ a été raccordée aux diverses descentes pluviales des bâtiments, et une station d'épuration d'une capacité de 70 m³ a été mise en service. Les bilans sont conformes aux attentes : la récupération des eaux pluviales a permis de diminuer la consommation d'eau de 35 %. Concernant le photovoltaïque, la production est revendue à EDF, engendrant un gain à l'exploitation substantiel. Avec l'utilisation de l'électricité issue des panneaux solaires, les émissions de CO₂ ont été réduites de 1,7 tonne par an, et de 5,4 tonnes grâce au chauffe-eau solaire.

« DES GARANTIES DE PERFORMANCES »

« Capribio était déjà engagée dans un contrat territorial avec la Direction de l'agriculture et de la forêt et a souhaité aller plus loin dans sa démarche environnementale en menant une réflexion poussée sur l'indépendance énergétique. Cette problématique est au cœur des enjeux et du Préludé, et nous avons naturellement soutenu ce projet mené avec des garanties de performances », rappelle Thierry de Mauléon, chargé de mission à la Délégation régionale de l'ADEME en Midi-Pyrénées. Le Préludé a ainsi financé 20 296 € sur les 93 850 € du coût total de l'installation photovoltaïque, et subventionné près des deux tiers du système de chauffe-eau solaire.

Ademe & Vous n°15 mai 2008