

EN SE CHAUFFANT AUX VIENNOISERIES, WOHLWEND SA ÉCONOMISE DU MAZOUT, DU GAZ ET DE L'ÉLECTRICITÉ



Wilfried et Edwin Wohlwend ont fondé leur entreprise en 1988 à Ruggell.

En 1988, le produit est révolutionnaire : Edwin et Wilfried Wohlwend commercialisent une pâte pour croissants au beurre qui demande vingt minutes de cuisson seulement. Les deux frères ont aussi la fibre révolutionnaire du côté de l'énergie : aujourd'hui, les mesures d'amélioration de la performance énergétique réduisent la facture annuelle d'électricité de leurs trois usines de 80000 francs.

Dans l'usine de Wohlwend à Ruggell, au Liechtenstein, le parcours qui transformera des ingrédients en pâte pour croissants est long de 1,1 kilomètre, et dure 7,5 heures au total. Il débute par le transfert automatisé de la farine et des autres ingrédients des silos à la station de pétrissage. La pâte est alors tournée, ce qui va lui conférer son feuilletage : elle est étendue, couverte de beurre, pliée, à nouveau étendue, et ainsi de suite. Elle repose quelques heures pour se détendre et gonfler puis arrive dans l'installation de confection des croissants, où elle est découpée en triangles qui sont enroulés sur eux-mêmes. Un espace haut de huit mètres achève la fermentation avant que le produit maintenant fini ne soit congelé dans la tour de congélation, à moins qu'il ne passe au four pour ressortir fraîchement cuit. « La tendance actuelle est aux produits

précuits. Ces derniers sont en effet prêts en deux minutes, ce qui permet à notre clientèle de réagir très rapidement et souplement à la demande », explique Wilfried Wohlwend, directeur de Wohlwend SA, la société qui produit des pâtes en tous genres dans les usines de Ruggell, de Küblis et de Haldenstein.

Du gaz pour la cuisson, de l'électricité pour la réfrigération

Si les produits précuits répondent mieux à la demande de la clientèle, leur nécessaire congélation entraîne une consommation d'électricité aussi bien chez Wohlwend SA que chez leurs clients. Pour Edwin et Wilfried Wohlwend, participer au modèle Énergie de l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC) s'impose alors comme une évidence. Avec Hans Hatt, les responsables de l'usine dressent un plan de mesures d'amélioration pour la prochaine décennie. Leur but ? Réduire à long terme les deux grands postes de leur comptabilité énergétique : le gaz nécessaire à la cuisson et l'électricité servant à la réfrigération.

Emploi systématique des rejets de chaleur

À Ruggell, la récupération des rejets de chaleur a débuté grâce à une nouvelle pompe à chaleur. À elle seule, cette

Wilfried Wohlwend

Directeur
Wohlwend SA

Vous réagissez rapidement aux souhaits de votre clientèle et aux tendances. Quelles sont les tendances du moment ?

Les croissants ne représentent plus que 20 % de notre chiffre d'affaires : aujourd'hui, nous fabriquons une large gamme de produits. Pour les articles sucrés, la tendance va nettement vers les produits nourrissants, qui contiennent beaucoup de chocolat et de corps gras : les muffins, les doughnuts et les cupcakes par exemple. Pour le pain, les pâtes qui lèvent longtemps, qui permettent aux arômes de bien se développer, sont de plus en plus demandées, ce qui implique pour nous un retour à des techniques anciennes avec des pains plus humides, qui se conservent plus longtemps. Les tendances changent très rapidement : d'ici six mois à une année, il en ira déjà tout autrement.

Combien de temps vous faut-il pour développer un nouveau produit ?

Nous réagissons rapidement aux desiderata de notre clientèle. C'est notre spécialité. Notre client nous dit ce qu'il souhaite, et nous le réalisons. Pour un nouveau pain aux céréales par exemple, dix jours nous suffisent pour lancer la production. Souvent, c'est finalement notre clientèle qui a besoin de plus de temps pour finaliser le marketing et le conditionnement.

Comment la collaboration avec l'AEnEC est-elle née ?

Au niveau de la production, autrement dit sur la ligne de production, nous n'avons pratiquement pas de possibilité de réduire nos émissions de CO₂. Nous avons donc décidé de nous pencher sur les possibilités de produire de l'énergie et nous avons pris contact avec un conseiller. À son tour, celui-ci nous a mis en contact avec l'AEnEC.

« Les consommateurs finaux ont une conscience écologique de plus en plus affûtée. »

Ensemble, toutes ces mesures d'amélioration ont un coût certain. Ces investissements en valent-ils la peine ?

Nous estimons que nos investissements seront amortis en l'espace de sept à huit ans, voire plus tôt si les prix de l'énergie continuent de grimper. Le gain en terme d'image



Chaque jour, quatre à cinq produits de boulangerie différents sont fabriqués chez Wohlwend, totalisant 350 000 pièces.

mesure d'amélioration a permis que la consommation de gaz naturel soit réduite de 50 000 m³ par an. Elle fournit également 400 000 kilowattheures (kWh) à un bâtiment proche. Ce chauffage à distance emploie l'énergie excédentaire produite. Parallèlement, il a aussi fallu installer un réservoir supplémentaire pour l'eau chaude, d'une capacité de 30 000 litres : « Sans réservoir, nous risquons de manquer d'eau chaude durant les jours de nettoyage », relève le directeur. Pour compenser une partie de l'électricité ainsi utilisée, une installation photovoltaïque a été posée sur la toiture du bâtiment. D'une puissance maximale de 75 kilowattcrête (kWc), elle produit habituellement 75 000 kWh. Dans la halle de production enfin, trois nouveaux fours rotatifs sont installés : ils consomment environ 30 000 m³ de gaz en moins que ceux qu'ils remplacent et ils gardent mieux la chaleur. « Ces fours sont fabriqués en partie en pierre. Par rapport aux fours à chaleur tournante, ils offrent en outre une cuisson plus régulière », précise Wilfried Wohlwend.

Au total, d'impressionnantes économies

Ces mesures d'amélioration de la performance énergétique sont complétées par un projet de raccordement de la production de froid aux eaux souterraines, avec à la clé une réduction de 80 000 kWh environ de la consommation d'électricité. Au total, les réductions obtenues dans les trois usines sont considérables : chaque année, 400 000 kWh d'électricité, 17 000 l de mazout et 85 000 mètres cubes de gaz, totalisant 215 tonnes de CO₂, sont économisés. Mais les deux frères n'en restent pas là : actuellement, divers types d'éclairages LED sont testés à tous les points de vue, jusqu'aux réglages liés aux températures des couleurs. Ce qui amène Wilfried Wohlwend à évoquer un aspect qui lui tient particulièrement à cœur : « Nous voulons obtenir des économies d'énergie, bien sûr. Mais nous voulons au moins tout autant que les collaborateurs et les collaboratrices puissent s'identifier et se sentir bien avec les mesures qui sont prises. Le réglage de l'éclairage est un bon exemple. »

CONSEILS ÉNERGÉTIQUES POUR LES BOULANGERIES

- 1 Réglez vos fours de cuisson**
Changer de four n'est pas nécessairement une priorité absolue : grâce aux récents développements des techniques de réglage, il est maintenant possible de mieux régler l'humidité et la température de fours déjà en service.
- 2 Utilisez les rejets de chaleur**
La chaleur que dégage inévitablement une exploitation peut être stockée au moyen d'un échangeur de chaleur, pour servir ensuite soit à chauffer les locaux de vente soit à fournir l'eau chaude.
- 3 Passez de l'halogène au LED**
Les dernières évolutions de la technique LED vous permettent de réduire de 80 % vos frais d'éclairage par rapport aux solutions halogènes habituelles, sans impact sur l'ambiance de votre établissement.
- 4 Participez à l'un des modèles de l'AEnEC**
Ensemble, nous passons votre entreprise au crible pour proposer des mesures d'économies qui soient rentables sans grand chambardement.

auprès de notre clientèle est au moins aussi important : comme les consommateurs finaux ont une conscience écologique de plus en plus affûtée, nos gros clients accordent une attention croissante aux modes de production de leurs fournisseurs. C'est un gain que nous ne pouvons pas chiffrer en francs, mais que nous comptons bien exploiter.

Que conseillerez-vous à un collègue qui voudrait lui aussi améliorer son bilan énergétique ?

Il est important de travailler avec un conseiller extérieur, qui a une vue d'ensemble. Il s'agit d'interactions très complexes que seul un professionnel peut véritablement saisir. L'expérience de l'AEnEC est un avantage important à cet égard. Par ailleurs, les appuis financiers liés à la participation sont bienvenus. Bien d'autres entreprises de notre branche pourraient bénéficier de cette expérience, j'en suis convaincu.



MODÈLE ÉNERGIE

Le modèle Énergie de l'AEnEC répond aux besoins des

moyennes et grandes entreprises dont les frais annuels d'énergie dépassent 500 000 francs. L'usine de Wohlwend en fait partie. Ces entreprises bénéficient non seulement d'un suivi permanent et d'un conseil spécialisé, mais aussi, grâce aux rencontres régulièrement organisées et malgré des différences évidentes, des échanges d'expériences de leurs responsables de la technique et de l'énergie. Les responsables peuvent en effet s'inspirer des solutions trouvées dans d'autres secteurs pour améliorer la performance énergétique de leur entreprise.

www.aenec.ch

CONTACTS

HANS HATT / conseiller AEnEC pour le modèle PME
hans.hatt@enaw.ch
+423 265 30 30

WILFRIED WOHLWEND / participant AEnEC Wohlwend SA
wilfried.wohlwend@wohlwend-ag.li
+423 388 25 00

MARTIN KERNEN / membre de la Direction et modérateur AEnEC
martin.kernen@enaw.ch
+41 32 933 88 55