



ÉCONOMISER L'ÉNERGIE À LA MODE GRISONNE

Grâce à son mode de préparation traditionnelle, la viande séchée des Grisons acquiert une saveur caractéristique, à la fois douce et épicée. Si elle s'engage pour offrir ce goût inimitable, Gurtner SA, qui confectionne de la viande des Grisons, s'engage tout autant pour présenter une efficacité énergétique tout aussi incomparable. En étroite collaboration avec l'Agence de l'énergie pour l'économie (AEnEC) et avec l'entreprise Trockus, elle est devenue une entreprise modèle dans ce domaine.



Gurtner SA transforme chaque année 2500 tonnes de viande crue en viande séchée des Grisons.

La viande des Grisons est une indication géographique protégée (IGP). Elle ne peut être confectionnée que dans les Grisons, à une altitude comprise entre 800 et 1800 mètres d'altitude. Sise dans le village de Trin, Gurtner SA peut à juste titre s'enorgueillir de son savoir-faire dans la fabrication de ce produit goûteux tant apprécié. Chaque année, elle transforme 2500 tonnes de viande crue en viande séchée des Grisons, dans sa forme carrée habituelle, pour sa clientèle qui la conditionnera et la commercialisera.

UNE AFFAIRE DE FAMILLE

L'entreprise de confection de viande séchée des Grisons est dans les mains de la famille Gurtner depuis 1963, date de sa création, soit depuis trois générations. Walter Gurtner a pris les commandes en 1983 et depuis, il est responsable de la production et de la compétitivité de l'entreprise. Pour lui, veiller sur la compétitivité commence systématiquement par une analyse détaillée des coûts. « Avec mon

frère, j'ai passé systématiquement en revue les différents points, pour comprendre véritablement les besoins : où, quoi, combien ? », souligne-t-il. La question des coûts de l'énergie s'est donc posée. Cet aspect tient à cœur de Walter Gurtner depuis le début. « Je veux simplement être aussi efficace que possible avec mon entreprise », explique-t-il. En s'engageant, il est parvenu à faire du bâtiment des années 1960 un modèle d'efficacité énergétique. Thomas Pesenti, conseiller de l'AEnEC, accompagne l'entreprise depuis quelques années. Il ne dit pas autre chose : « Dans le domaine de la production de viande séchée, Gurtner SA est un projet phare pour l'efficacité énergétique », expose-t-il. « D'elle-même, elle s'est radicalement transformée, avant même l'entrée en vigueur de la loi sur le CO₂. »

VISER UN OBJECTIF COMMUN

Pour réussir, même le meilleur des projets a besoin des bons partenaires. Et Walter Gurtner cache un autre atout dans sa

manche : en Paul Tschalèr, propriétaire de Trockus, une entreprise spécialisée dans les installations de séchage et de sudation/fermentation, il a trouvé un conseiller qui partage sa passion pour l'efficacité énergétique. « Paul Tschalèr est spécialiste du froid, du chauffage et de la ventilation tout à la fois. Comme il a des connaissances dans tous ces domaines, je n'ai pas besoin d'engager trois spécialistes. J'ai aussi remarqué qu'il était aussi passionné que moi », résume Walter Gurtner. Une passion, faut-il le préciser, qui ne concerne pas en priorité la viande séchée des Grisons, mais bien l'utilisation optimale de l'énergie et ressources.

99 %

**RÉDUCTION DE LA CONSOMMATION DE
MAZOUT : 99% !**

Walter Gurtner a conclu un contrat de service à long terme avec Paul Tschalèr. Depuis 1990, les deux hommes réalisent ensemble des projets d'agrandissement et d'amélioration de l'efficacité. La réussite actuelle de l'entreprise doit notamment beaucoup au fait que Walter Gurtner a su préciser ses exigences propres, chaque fois adaptées à l'entreprise. « Ici, dans l'entreprise, la marque est souvent « fabrication maison », sourit Paul Tschalèr. Une démarche qui est d'ailleurs souvent une nécessité, si l'on veut vraiment employer l'énergie efficacement. « Notre approche commune consiste à nous demander sans relâche ce que nous pourrions faire mieux ou plus efficacement. Voilà bien longtemps que nous ne nous contentons plus d'un statu quo paresseux », confirme Walter Gurtner. « Nous sommes donc contents de pouvoir envisager d'exploiter de nouveaux potentiels d'économies avec l'AEnEC », confirme Paul Tschalèr.

L'ÉNERGIE FOSSILE N'EST PLUS GUÈRE UTILISÉE

La pose, en 1990, de plusieurs aérorefroidisseurs, a représenté une première avancée dans la démarche de performance énergétique : auparavant, tout le refroidissement se faisait par l'eau. L'économie d'eau a donc été considérable puisqu'elle a atteint 50000 mètres cubes.

Six ans plus tard, Gurtner SA frappait une nouvelle fois un grand coup en repensant puis en réorganisant les locaux →

de la fabrication, pour les aligner sur les impératifs de la consommation énergétique. Gurtner SA est la première entreprise de confection de viande séchée dans laquelle les processus de sudation/fermentation et de séchage ont été réunis dans un seul espace. Plusieurs pièces ont ainsi été prévues, d'où une consommation énergétique qui s'adapte aux besoins de la production : si le volume de viande à sécher vient à baisser, il est possible de stopper complètement les processus dans une pièce donnée, qui ne consomme donc plus du tout d'énergie.

« Pour moi, consommer du mazout n'a jamais correspondu à notre viande séchée des Grisons, un produit naturel », explique Walter Gurtner. Une philosophie qui explique aussi la place que revêt la récupération de chaleur depuis l'an 2000. Toutes les installations ont été raccordées à la récupération de chaleur et la totalité de la chaleur rejetée par les compresseurs de froid est récupérée, grâce au fait que le séchage a lieu dans certaines pièces au même moment que la sudation/fermentation a lieu dans d'autres.

DES POMPES À CHALEUR À LA PLACE DE MAZOUT

Aujourd'hui, Gurtner SA emploie de nombreuses pompes à chaleur. « En adaptant les installations en permanence, nous avons réduit la consommation de mazout, elle a reculé de cent litres par tonne de viande crue à un litre par tonne de viande crue », précise Thomas Pesenti.

En 2013, une modification mineure du processus, qui a induit un relèvement de la température de sudation/fermentation, a entraîné une augmentation de la consommation de mazout. Avec l'appui de l'AEnEC, il a été décidé de poser une nouvelle pompe à chaleur, pour couvrir l'augmentation du besoin en chaleur du processus. Le souhait de Walter Gurtner de parvenir à obtenir un produit naturel sans consommation de mazout est donc presque réalisé.



DES ÉCONOMIES RENTABLES

L'optimisation de l'infrastructure, calquée sur les exigences des processus de production, a réduit la consommation de mazout presque à zéro, tandis que la consommation d'eau froide diminuait considérablement. L'exemption de la taxe sur le CO₂ n'a plus qu'une valeur symbolique pour Gurtner SA, puisque l'entreprise ne consomme pratiquement plus de mazout. En revanche, il est financièrement intéressant pour elle de bénéficier d'une autre exemption, obtenue simultanément grâce à l'appui de l'AEnEC : l'exemption des suppléments réseau sur l'électricité, qui se montent à 1,5 centime par kWh dès 2017.

☎ +41 32 933 88 55

✉ info@enaw.ch

Gurtner SA est suivie par Thomas Pesenti, conseiller AEnEC

Entretien avec Walter Gurtner et Paul Tschalèr

« NOUS BÉNÉFICIONS DU REMBOURSEMENT DU SUPPLÉMENT RÉSEAU. »



WALTER GURTNER

Propriétaire
Gurtner SA Montenaro
Fleischwaren



PAUL TSCHALÈR

Propriétaire
Trockus

Gurtner SA et Trockus travaillent ensemble depuis plus de 30 ans. Qu'y a-t-il de si particulier dans cette collaboration ?

WG : Pour ce qui est de l'efficacité énergétique, nous sommes chauffés au même bois. Nous voulons toujours aller un peu plus loin et apporter des améliorations là où elles sont possibles. Et puis, avec Paul Tschalèr, j'ai la chance de pouvoir exprimer mes souhaits et de voir ceux-ci exaucés sous forme de solutions individualisées.

PT : Pour moi, il est important que je ne sois pas juste un vendeur d'appareils. Il est très important pour moi de faire en sorte que Gurtner SA dispose du meilleur équipement. Cela veut dire, notamment, que nous passons régulièrement l'entreprise en revue pour procéder à des améliorations par des solutions adaptées.

Voir un associé s'engager de telle manière n'est guère courant.

PT : C'est possible. Mais je ne pouvais rien envisager d'autre. J'avais aussi la possibilité de bricoler quelque chose, ce qui est très agréable.

Les économies de mazout sont tout à fait considérables dans votre entreprise. Comment vous y êtes-vous pris ?

WG : La consommation de mazout est l'un des points qui me tient particulièrement à cœur. La viande des Grisons est un produit naturel. À mes yeux, une consommation de mazout très élevée, soit susceptible de grimper jusqu'à 250 000 litres par an, n'est pas compatible avec ce produit naturel.

PT : Les économies ont été principalement rendues possibles par trois mesures

d'amélioration : l'optimisation des processus, le raccordement de toutes les installations à une récupération de chaleur et l'emploi de pompes à chaleur. Par ces trois mesures, la consommation de mazout a été réduite à un petit millier de litres chaque année.

Depuis 2013, vous participez au modèle Énergie de l'AEnEC. Comment la collaboration se présente-t-elle ?

WG : Nous sommes très heureux de ce que M. Pesenti nous apporte. Il nous épaula pour la mise en œuvre de mesures d'amélioration de notre efficacité énergétique. Ainsi, avec l'AEnEC, nous avons installé une nouvelle pompe à chaleur, pour compenser l'augmentation de la température de sudation/fermentation.

PT : Un autre projet a consisté à remplacer les tubes fluorescents par des rubans LED plus efficaces.

WG : Grâce à la participation à l'AEnEC, nous bénéficions aussi du remboursement des suppléments réseau sur l'électricité. Si notre entreprise est aujourd'hui non seulement rentable, mais aussi énergétiquement performante, nous le devons aux efforts conjugués de tous les acteurs de ce projet.