

## Appel à candidature - Technologie sobre en eau ARTISAN GLACIER

Cadre technique pour définir les opérations éligibles à l'appel à candidature.

### I. DESCRIPTIF DE LA TECHNOLOGIE

Remplacement d'un système de refroidissement à eau perdue par un système de refroidissement à eau en circuit fermé, dans les activités alimentaires.

L'installation d'une tour aéroréfrigérante connectée aux différents pasteurisateurs et turbines à glace. Cette technologie réduit la consommation de refroidissement d'environ 95 %. Une petite partie de l'eau s'évapore à chaque cycle de refroidissement.

L'utilisation de cette technologie génère une consommation d'énergie supplémentaire pour refroidir l'eau.

Taux d'équipement des entreprises : faible

### II. GAINS

Environnementaux	Santé et Sécurité	Économiques
La consommation d'eau de refroidissement est ramenée à une valeur quasi-nulle. La quantité des rejets en est également réduite	Pas de bénéfice particulier	La réduction de la facture d'eau est significative. La consommation d'énergie est légèrement augmentée

### III. CARACTÉRISTIQUES



Secteur cible	Produit	Coûts	
		Direct	Indirects (Formation personnel, ingénierie, équipements annexes, entretiens annuels ...)
Fabrication de crèmes glacées et sorbets et autres fabrications alimentaires	Tour aéroréfrigérante	Prix d'entrée : environ 15 000 €	Installation tuyauterie et raccordement des turbines à glace et des pasteurisateurs consommables

#### ➤ Comparaison

Technologie de référence	Coûts
Refroidissement à eau perdue	Environ 4 €/m <sup>3</sup>

#### ➤ Point de vigilance et contraintes

La consommation d'énergie sera augmentée légèrement. L'entretien de l'équipement générera un coût supplémentaire. Un traitement de l'eau doit être réalisé périodiquement pour éviter le développement des légionelles.

#### ➤ Fournisseurs identifiés

Au moins deux fournisseurs.

#### CONTACT

Alexis Le Hir • 04 79 69 94 26 • alexis.lehir@cma-auvergnerrhonealpes.fr