



Des équipements modernes pour réduire l'impact environnemental

Equipements

- Des capteurs eau et énergie connectés délivrent les consommations en temps réel :



- La désinfection des couteaux à 71°C par pulvérisation au lieu de 92°C avec un équipement validé par l'Ifip. Permet des économies d'eau chaude.



- En option : une station de méthanisation.



- Des équipements bien dimensionnés réduisent les surconsommations d'eau chaude.





Calculateur

Des calculateurs pour aider au pilotage du Modulab

■ Calcul de l'équilibre carcasse : exemple du porc

		Porc vifs	100%	115 kg
Produits d'abattage	Carcasse		78,0	89,7
	Abats rouges		3,5	4,0
	Abats blancs		4,6	5,2
	Sang		3,7	4,2
	Co-produits		2,6	3,0
	Matières stercoraires		6,1	7,0
	Évaporation carcasse		1,8	2,1
		Carcasse	78,0%	87,7 kg
Produits de découpe	Jambons sans pointe		25,2	22,6
	Épaules		20,1	18,0
	Longes		25,1	22,5
	Bardière		6,2	5,6
	Poitrine		12,4	11,1
	Gorge		2,8	2,5
	Pieds avant		0,9	0,8
	Pieds arrière		1,4	1,3
	Tête		5,2	4,7
	Queue		0,3	0,3
	Autres		0,4	0,4

Source Ifip. Mémento V&C, Composition corporelle des porcs charcutiers. 2014

■ Des consommations d'eau et des rejets : simulation d'après des données bibliographiques

Abattage de	Répartition	Nombre nominal/an	Tonnes par an	poids moyen / carcasse (kg)	Besoin en eau m ³ /animal	Besoin en eau m ³ /t abattue	Eau m ³ /an	Eau maxi m ³ /jour
Bovins	33%	4 400	581	400	1,960	4,9	8 624	34
Porc	33%	22 000	690	95	0,355	3,74	7 810	31
Ovins	33%	52 800	348	20	0,098	4,9	5 174	21
Total							21 608	86

Charge de l'eau avant prétraitement

DCO	6000 mg/l
DB05	3000 mg/l
MES	2200 mg/l
SEC	1500 mg/l
NTK	250 mg/l
Pt	50 mg/l

Source : chiffres IFIP et/ou CELENE en moyenne, 2010