

Le Programme des petites et moyennes industries vise à aider les organisations industrielles à améliorer leur capacité concurrentielle, leur productivité et leur performance environnementale par la mise en œuvre d'améliorations de l'efficacité énergétique.

Fancy Pokket a bénéficié d'un incitatif financier pour faire effectuer une évaluation énergétique de son établissement de production de 3 065 mètres carrés. Bon nombre des recommandations faites à la suite de cette évaluation ont maintenant été mises en œuvre, se traduisant par des économies d'environ 71 000 dollars en coûts d'énergie annuels et par l'augmentation des ventes grâce à une productivité améliorée.

**« Pour être plus efficace, il faut savoir comment fonctionnent les choses... l'évaluation nous a aidé à comprendre chaque unité et sa consommation d'énergie! »**

– Mike Timani

**Pour en savoir plus sur les améliorations apportées en matière d'efficacité énergétique chez Fancy Pokket, communiquez avec :**

Mike Timani  
Président  
Fancy Pokket Corporation  
Numéro sans frais : 1-877-853-7299  
Site Web : [www.fancypokket.com/](http://www.fancypokket.com/)



## Des investissements énergétiques avisés réduisent les coûts en énergie et améliorent la productivité chez Fancy Pokket

Depuis plus de 20 ans, Fancy Pokket, de Moncton, au Nouveau-Brunswick, est le premier fabricant de pains pita, de pitas grecs, de pains plats, de bagels, de croûtes à pizza et de tortillas au Canada atlantique. Ces dernières années, l'entreprise a vu augmenter ses coûts de production, de transport et d'énergie, ce qui a eu un effet sur sa compétitivité.

Devant ces défis, Fancy Pokket a opté pour l'amélioration de sa productivité et de son efficacité énergétique et elle s'est tournée vers Efficacité Nouveau-Brunswick pour de l'aide.

« Nous avons beaucoup de problèmes avec certaines de nos chaînes de production et cela nous coûtait les yeux de la tête », affirme Mike Timani, propriétaire de Fancy Pokket. En 2007, il assiste pour la première fois à une activité organisée par Efficacité NB. Grâce à l'information et à l'aide qu'il y obtient, combinées à ses propres recherches exhaustives, il sait qu'il peut rendre son entreprise plus efficace. En 2009, Fancy Pokket entreprend de remplacer l'équipement inefficace, de maximiser l'espace commercial existant et d'améliorer l'éclairage.

## Mesures d'efficacité énergétique

Depuis février 2009, Fancy Pokket a pris de nombreuses mesures visant à améliorer son efficacité énergétique et son équipement, dont l'installation de nouveaux laminoirs et de nouvelles chaînes de fabrication de pain pita qui utilisent moins d'énergie et exigent moins d'entretien. Ces nouvelles chaînes ont également simplifié les processus de fabrication et grandement amélioré la productivité.



Conseils *et*  
incitatifs financiers  
pour devenir  
plus éconergétique

### *L'évaluation énergétique révèle des possibilités d'économies*

MCW Maricor, une firme locale d'experts-conseils en gestion de l'énergie qui est active dans le programme d'Effacité NB, a effectué l'évaluation énergétique des installations de Fancy Pokket au printemps 2008.

L'évaluation comprenait une séance de planification préliminaire, une rencontre avec des employés clés, des visites sur place et une analyse complète de la consommation d'énergie. Les incitatifs du programme d'Effacité NB ont aidé à compenser le coût de l'évaluation.

L'évaluation a établi que si Fancy Pokket mettait en oeuvre toutes les mesures recommandées, elle pourrait économiser plus de 70 000 dollars par année en coûts d'énergie, une réduction de 27 % par rapport aux prix de l'énergie de 2008, tout en réduisant ses émissions de gaz à effet de serre de 277 tonnes. Maricor a estimé qu'il lui faudrait investir juste un peu plus de 1,3 million de dollars, somme qui serait amortie sur une période de 15,9 années.

« Il n'y a pas eu de grandes surprises dans l'évaluation, déclare M. Timani. Je savais que notre chaîne de production de pain pita était l'un des éléments les plus énergivores, mais l'évaluation nous a aidé à comprendre chaque chaîne et sa consommation d'énergie. »

L'évaluation a donné lieu aux recommandations suivantes :

- Remplacer les fluorescents linéaires T-12 énergivores par des T-8 plus efficaces dotés de ballasts électroniques. L'éclairage représente le deuxième plus grand élément (21 %) de la consommation d'électricité de Fancy Pokket.
- Installer un nouveau laminoir pour la chaîne de pain pita et ajouter une nouvelle chaîne de production.
- Remettre en service le système de contrôle de l'établissement afin de régler la température en fonction des périodes d'occupation et d'inoccupation.
- Pratiquer diverses opérations et procédures d'entretien afin d'arrêter les machines lorsqu'elles ne sont pas utilisées, y compris le repérage et la réparation des fuites d'air comprimé.
- Installer un nouveau ventilo-convecteur intérieur afin de compenser la charge de chauffage pendant les heures d'inoccupation.
- Installer un chauffe-eau à récupération de chaleur afin de faire circuler le gaz frigorigène chaud à travers un échangeur de chaleur encastré dans le réservoir de stockage. La chaleur peut ensuite être réutilisée pour fournir de l'eau chaude dans l'établissement.

Toutes les mesures d'efficacité énergétique recommandées ont été adoptées, sauf deux : le récupérateur de chaleur et le ventilo-convecteur intérieur. M. Timani explique que ces deux dernières mesures ont une période d'amortissement de plus de 17 ans et qu'il n'est pas rentable de les mettre en oeuvre pour l'instant. Toutefois, même sans ces mesures, il indique que Fancy Pokket a largement dépassé les recommandations de l'évaluation, investissant 2,1 millions de dollars en améliorations de l'efficacité énergétique et réalisant environ 71 000 dollars en économies annuelles.

« Je me suis dit qu'il valait mieux aller jusqu'au bout et bien faire les choses », dit-il.

***Le nouvel équipement réduit les coûts et améliore la productivité***

Une nouvelle chaîne de production de pain pita a été installée, réduisant d'un tiers le temps de cuisson et utilisant une fraction seulement de l'électricité que consommait l'ancienne chaîne. Mesurant la moitié de la longueur de l'ancienne chaîne (45 pieds au lieu de 90), la nouvelle chaîne à pain pita occupe également moins d'espace dans l'établissement.

« Comme je voyage beaucoup pour participer à des foires et à des missions commerciales, je suis toujours à l'affût d'équipement plus efficace, raconte-t-il. Les moteurs de la nouvelle chaîne de production ont une puissance d'un demi HP ou de trois quarts HP et sont dotés de variateurs de vitesse, ce qui aide à réduire la consommation d'énergie. Et j'ai réduit l'espace de moitié! Si je ne me tenais pas au courant des nouvelles tendances, je n'aurais jamais su cela. »

La chaîne à pain pita comprend également une nouvelle fonctionnalité qui a amélioré la productivité. « Nous devons emballer nos minipains pita à la main et peser chaque emballage afin d'assurer que le poids était juste », mentionne M. Timani. Il était parfois nécessaire d'arrêter l'ancienne chaîne et de passer des heures à ensacher le produit. »



*La nouvelle chaîne de production de pain pita réduit le temps de cuisson, utilise moins d'énergie et est à moitié plus courte que l'ancienne.  
Photo gracieusement fournie par Fancy Pokket.*



M. Timani explique que la nouvelle chaîne, qui produit 135 000 minipains pita à l'heure, est dotée d'une balance automatique. Toute la production peut maintenant se faire en deux heures et demie par semaine.

*« Mes employés détestaient ensacher à la main. Cela a fait une grosse différence pour eux », dit M. Timani.  
Photo gracieusement fournie par Fancy Pokket.*

***Nouvel éclairage, nouvelle chaîne de production et nouveau logiciel***

Fancy Pokket a amélioré l'éclairage au complet, remplaçant les anciens fluorescents T-12 par des T-8 plus efficaces, avec ballasts électroniques. L'entreprise a également pris des mesures qui allaient au-delà des recommandations de l'évaluation en installant des détecteurs d'occupation dans chaque partie du bâtiment et en construisant un nouvel espace de 3 700 pieds carrés pour la nouvelle chaîne de production à l'intérieur de la mezzanine existante.



Conseils *et*  
incitatifs financiers  
pour devenir  
plus éconergétique

« Au lieu de construire une annexe séparée, nous avons réaménagé l'intérieur même du bâtiment et utilisé l'espace supérieur sous le toit », précise M. Timani.

« Un nouveau logiciel suit de près la consommation d'énergie et décèle les problèmes. Ce logiciel a coûté 10 000 dollars, mais il nous permet d'accroître notre capacité de production », ajoute M. Timani.

Le président de Fancy Pokket a géré lui-même toutes les installations et les améliorations de l'efficacité énergétique. Il reconnaît que c'est grâce à son personnel que les travaux ont pu être effectués dans les délais prévus et sans trop perturber les opérations. Des réunions de gestion ont eu lieu tout au long du processus afin de tenir les employés au courant des changements.

« J'ai à mon service deux mécaniciens qui ont été mis à contribution dès le début et qui m'ont aidé à examiner toute la planification. L'un d'eux avait de l'expérience dans le gaz naturel et il s'est donc chargé de cet aspect des travaux », dit-il.

Il admet que les employés ont dû faire preuve de patience durant l'arrêt. « Ils étaient enthousiasmés par ce qui arrivait – pendant un certain temps, il y avait une nouvelle machine qui arrivait chaque mois – mais cela n'a pas été facile parce qu'ils ne pouvaient pas faire les heures auxquelles ils étaient habitués, raconte M. Timani. Ils ont également dû se familiariser avec les nouveaux systèmes et les nouvelles machines et apprendre à les entretenir. Il y a donc une courbe d'apprentissage continue. »

## Défis et avantages

Le principal défi qu'a eu à relever Fancy Pokket a été pendant la construction de la nouvelle chaîne de production dans la mezzanine.

« Dans un cas, nous avons dû installer un four de 15 000 livres au deuxième étage, ce qui n'a pas été facile à coordonner, dit M. Timani. Nous devons nous assurer que, même pendant l'arrêt, nos stocks étaient suffisants pour répondre à la demande de nos clients. » Un arrêt bien coordonné a aidé à simplifier tous les travaux de construction et d'installation; la planification était cruciale.

Selon M. Timani, l'achat du bon matériel a été l'élément le plus important du processus. « Je peux faire fonctionner chaque pièce d'équipement que nous avons ici, ajoute-t-il. Parfois, on dépense énormément d'argent pour une machine qui ne fonctionne pas comme on le veut. Nous avons bien fait nos recherches, et avons évité que cela nous arrive. »

Son conseil aux autres entreprises est de garder l'esprit ouvert et de penser au-delà de leurs propres opérations. « J'ai été président de la New Brunswick Food and Beverage Processors Association pendant trois ans et demi et ce que j'ai toujours dit aux gens, c'est de ne pas s'asseoir et attendre que les choses arrivent d'elles-mêmes, raconte-t-il.



Conseils et  
incitatifs financiers  
pour devenir  
plus éconergétique

Pour être plus efficace, il faut savoir comment fonctionnent les choses. Assister à des foires commerciales et voir ce qui est disponible ailleurs a été bénéfique pour nous. »

Entre 2006 et 2009, Fancy Pokket a réduit sa consommation globale de gaz naturel de 863 GJ et sa consommation d'électricité, de 47 000 kW, pour des économies d'environ 71 000 dollars par année. Au cours de la même période, l'amélioration de sa productivité a fait augmenter ses ventes de 30 %.

Les conseillers en énergie d'Efficacité NB ont guidé Fancy Pokket au cours du processus de demande et d'évaluation, l'aidant à mettre en oeuvre les mesures d'efficacité énergétique rapidement, tout en profitant des incitatifs disponibles.

« Nous ne sommes pas aussi efficaces que nous le voudrions et nous n'avons pas terminé... mais nous sommes sur la bonne voie! »

## Prochaines étapes

En février 2010, Fancy Pokket a commencé à installer des compteurs d'électricité sur chacune de ses chaînes de production (bagels, pains pita, tortillas, expédition de pains pita) afin de suivre leur efficacité énergétique et de faire des rajustements au besoin.

L'évaluation énergétique ayant établi que la réfrigération consommait le plus d'électricité (22 %), des mesures sont en train d'être prises afin de réduire cette charge. « L'un des compteurs que nous avons installés est branché à notre congélateur à air pulsé, explique M. Timani. Nous utilisons ce dernier généralement du lundi au vendredi et l'arrêtons les fins de semaine. Nous voulons programmer le compteur de façon à ce qu'il arrête le congélateur automatiquement pendant les temps d'arrêt. Il importe de savoir que plus une entreprise est automatisée, plus elle a de chances de demeurer concurrentielle. »

Comme nous l'avons mentionné précédemment, vu les coûts élevés et la longue période d'amortissement, Fancy Pokket a décidé pour le moment de ne pas installer le dispositif de récupération de chaleur et le ventilo-convecteur recommandés dans l'évaluation. Toutefois, M. Timani affirme qu'une fois que toutes les améliorations prévues seront terminées, l'entreprise effectuera une autre étude afin de recommander d'autres économies d'énergie.

*Cette étude de cas fait partie du **Programme des petites et moyennes industries** d'Efficacité Nouveau-Brunswick. Le programme vise à aider les propriétaires et les exploitants d'immeubles commerciaux existants à rendre ces derniers plus éconergétiques, à réduire leurs frais d'exploitation et d'entretien et à améliorer la qualité de leurs installations.*

*Pour en savoir plus sur ces programmes ou pour télécharger le Guide du Programme des petites et moyennes industries, il suffit de visiter Efficacité Nouveau-Brunswick à l'adresse suivante :*

<http://www.efficiencynb.ca/enb-fr/3478/Programme-des-Petites-et-Moyennes-Industries>