



RSE

# Comment Solexia améliore sa performance énergétique

**Le fonds d'investissement Solexia, propriétaire de sept sites agroalimentaires, a décidé d'investir 10 M€ dans de nouvelles installations frigorifiques et des récupérateurs de chaleur.**

Le 20 avril, en pleine période de confinement, le groupe Solexia a signé ses premiers contrats avec Certinergy & Solutions (groupe Engie) et Clauger pour lancer de nouvelles installations frigorifiques et optimisations énergétiques sur ses sites agroalimentaires (86,7 millions d'euros de chiffre d'affaires et 374 salariés). « Lorsque l'on a commencé à réfléchir à la reconstruction du site de Maison Chillet (salaison à Symphorien-sur-Coise (Rhône), ndlr), on a pris conscience de l'effet de levier sur les performances de l'utilisation des gaz naturels ayant un pouvoir 3500 fois moins polluant que les gaz dits traditionnels et de l'intérêt des systèmes de récupération de chaleur », explique Éric Versini, directeur général du fonds Solexia. D'où l'idée d'investir aussi sur Salaisons du Val d'Allier, Allier Volailles, Vey et Sedivol, intégrés au pôle agroalimentaire.

## 7 millions d'euros financés par les CEE

9,55 millions d'euros sont engagés dans des travaux de refonte complète des installations frigorifiques et de production d'eau chaude sur les cinq sites agroalimentaires. Un investissement possible grâce aux certificats d'économie d'énergie (CEE) mis en place par l'État pour un montant avoisinant les 7 millions d'euros. « Les chantiers devraient être terminés pour la fin du premier semestre 2021 », estime Éric Versini. Deux autres projets sont également à l'étude : le changement de la centrale de froid de Bissardon (jus de fruits) et l'amélioration de la performance énergétique de Graton lyonnais.



> Éric Versini, directeur général, et Hervé Kratiroff, président fondateur de Solexia.

Sur chacun des sites, l'idée est de : changer la production frigorifique en n'utilisant que des gaz naturels (ammoniac, propane, CO<sub>2</sub>); mettre en place des systèmes de récupération de la chaleur générée par la fabrication du froid (pour chauffer les étuves, les séchoirs et la décongélation dans les salaisons ou encore pour chauffer l'eau des échaudoirs et l'eau servant au nettoyage dans les usines de volailles).

Des installations permettant de réaliser des économies d'énergie (de l'ordre de « 5 à 10 % », selon Éric Versini), mais aussi de limiter les coûts de maintenance. « Quand on a une panne

sur un groupe froid, cela chiffre très vite », témoigne le dirigeant de Solexia. Autres avantages : améliorer la qualité du travail et maîtriser totalement la chaîne du froid, ce qui permet d'améliorer la qualité du produit. « L'installation de Val d'Allier (salaison à Langeac (Haute-Loire), ndlr) n'a que dix ans, mais depuis, on a fait des sauts technologiques, avec désormais l'utilisation de gaz neutres », commente Éric Versini.

“ Depuis dix ans, on a fait des sauts technologiques ”

« Au-delà de cette démarche, nous sommes convaincus qu'intégrer une démarche environnementale durable au sein de nos entreprises leur permettra d'être les leaders de demain », affirme pour sa part Hervé Kratiroff, président fondateur de Solexia. « Cela tout simplement parce que les normes seront de plus en plus contraignantes et qu'il ne faut donc pas les subir, mais les anticiper pour bien les vivre », poursuit-il.

Nathalie Marchand

## UN ACHAT RÉALISÉ À POINT NOMMÉ



À quelques semaines du début de l'épidémie de coronavirus, soit le 14 janvier, Solexia actait

la reprise d'Allier Volailles, entreprise familiale spécialisée dans l'abattage et la découpe de volailles (4300 tonnes par an). Bien lui en a pris ! « On a enregistré une très bonne activité sur la volaille durant le confinement », confie Éric Versini, directeur général du fonds Solexia. Ce qui a permis de compenser en partie les baisses enregistrées sur la salaison et en particulier Salaisons du Val d'Allier fournissant des magasins de terroirs et des marchés forains, affectés fortement en avril. Le site de Graton lyonnais a également été fermé durant un mois.