



Achat d'un autoclave de stérilisation

Principe

L'autoclave de stérilisation permet de conditionner les produits en bocaux de verres consignés afin de ne plus utiliser de sachets sous vide en matière plastique pour les préparations de type terrines, rillettes.

Les préparations sont maintenant conditionnées en bocaux réutilisables et les bocaux sont consignés afin d'être réutilisés.

Description

L'autoclave est installé dans le laboratoire. L'entreprise produit et vend sur les marchés à des revendeurs qui acceptent le principe de la consigne.



Aspect technique

Un autoclave est une machine qui fonctionne comme une marmite à pression, il permet d'atteindre des températures d'environ 120 C° avec de l'eau comme fluide colporteur, étant donné que l'enceinte est étanche, la pression permet à l'eau de ne pas bouillir. Il est possible d'atteindre des températures qui stérilisent les produits.

Aspect environnemental

A ce jour, plus de 1000 bocaux ont été conditionnés avec un début de production en janvier 2018.

C'est autant de sachet plastique que nous avons évité d'utiliser. Le taux de retour de bocaux consignés est d'environ 20%, mais ce taux est en hausse tous les mois.

Aspect financier

L'investissement de départ est de 14 156 euros, soit 1 730 000 F CFP plus le transport.

Aides financières

Le comité de gestion ADEME-PS a aidé à la réalisation du projet à hauteur de 844 000 f CFP.

Informations complémentaires

Mr Jerome Cellard
G'DELICES
2 rue de Prony, 98800, Nouméa
dedejepate@gmail.com

Contacts

Maitrise d'ouvrage : Boucherie G'DELICES

Province Sud

Direction de l'environnement
20 34 00
denv.contact@province-sud.nc

ADEME

Environnement.caledonie@ademe.fr
24 35 17