



# TROPHÉES de l'entreprise

9<sup>e</sup> édition



Valence  
Romans  
AGGL

## PRÉSENTATION DU PROJET

### CATÉGORIE

Développement durable et/ou Made in France

### ENTREPRISE : SECRETS DE RAVIOLES

Secrets de ravioles est une entreprise de fabrication de ravioles récemment installée à Chateauneuf-sur-Isère.

### PROJET

Dès la genèse du projet, la volonté de maîtriser l'impact sur l'environnement de la création de Secrets de Ravioles était un des objectifs des associés ainsi que d'ancrer l'entreprise dans son territoire et ce au travers de plusieurs axes :

1. Diminution de l'impact énergétique de l'atelier de fabrication
2. Choix des emballages recyclables pour conditionner les ravioles
3. Choix des matières premières fabriquées en France « Made in France »

L'atelier :

Lors du premier entretien avec l'architecte et le maître d'œuvre nous avons posé les bases d'un bâtiment ayant un impact environnemental maîtrisé.

La société SOFI Rhône Alpes, sensible à notre volonté, nous a proposé d'être une des premières entreprises de Rhône- Alpes à mettre en place dans un atelier Agro-Alimentaire une production frigorifique au CO2 :

- ce gaz est plus écologique que les hydrofluorocarbures (HFC). Les HFC contribuent fortement au réchauffement climatique avec un pouvoir d'effet de serre jusqu'à 14 000 fois supérieur à celui du CO2
- Un système fonctionnant au CO2 offre un gain d'efficacité énergétique de 40 à 50 % supérieur à un système fonctionnant aux HFC.
- Le coût de mise en place de cet équipement est supérieur de 25 % au coût d'une installation classique. Les gains dans le temps sont importants :
  - Gain sur l'efficacité énergétique
  - Gain sur la consommation et le coût du gaz
  - Disparition de la dépense liée à l'obligation de contrôles périodiques des HFC.

Dans un atelier agro-alimentaire, le nettoyage, du matériel et des locaux, nécessite de grandes quantités d'eau chaud. Afin de diminuer cette consommation d'énergie nous avons donc mis en place un système de récupération de chaleur sur le groupe de production de froid.

Prochainement nous allons mettre en place des panneaux photovoltaïques avec la volonté d'une installation en autoconsommation.

Les emballages :

Au-delà de l'impact environnemental du bâtiment nous avons conçu un emballage en carton pour le conditionnement des ravioles surgelées. L'emballage carton n'existait pas pour les Ravioles surgelées. C'est une création pure et simple d'un emballage 0 plastique 100 % recyclable. Le carton est fabriqué à partir de pâte à papier sans ajout, et les encres utilisées sont toutes végétales.

Nous étudions actuellement la fabrication de barquettes, pour le conditionnement des ravioles fraîches, intégrant un pourcentage de carton permettant un recyclage plus important. La diminution de la matière plastique est un objectif affirmé de notre entreprise.

Les matières premières

Enfin, le principe de fabrication « MADE IN FRANCE » a été posé dès l'origine du projet avec bien entendu l'approvisionnement sur le territoire français des matières premières. De plus nous avons souhaité immédiatement créer une raviole Label Rouge / IGP, ce qui nous positionne en deuxième fabricant de ce produit.

Nous avons la volonté de développer une gamme de ravioles biologiques. La certification est en cours.

## PLUS-VALUE DU PROJET

Nous sommes une des seules entreprises agro-alimentaire de Rhône Alpes nouvellement créée à avoir choisi un système de production de froid au CO2.

Nous sommes le seul fabricant de ravioles à avoir mis en place un conditionnement carton pour les ravioles surgelées.

Nous avons obtenu une prime Eco-énergie pour la mise en place du récupérateur de chaleur.

## RÉSULTATS ATTENDUS

Depuis la création de l'entreprise le nombre d'emplois n'a cessé de croître. Les emplois sont tous créés en CDI (2 personnes en octobre 2018, 4 personnes en novembre 2018, nous sommes 7 personnes depuis le mois de mai 2019).

Nous développons la gamme d'emballages cartons 100 % recyclable.

## CONTACT

Secrets de ravioles - Chateauneuf-sur-Isère

Patrick ALMEIRAS

04 82 30 98 98

[palmeras@secretsderaviolles.fr](mailto:palmeras@secretsderaviolles.fr)

Françoise CASTEL

06 17 82 77 26

[fcastel@secretsderaviolles.fr](mailto:fcastel@secretsderaviolles.fr)