



* **BOYER SAS**

LE GOUT DE L'ORIGINE DEPUIS 1957



Station de MOISSAC inaugurée en 2000

* Production, conditionnement, expédition



4 chaines de calibrage melon
1 chaine de calibrage prune



Spécificité de sélection
manuelle

* **Un outil de travail inauguré en 2000**
Comité consommateur Aprifel 30 avril 2014

Sites de production et de Conditionnement

Guadeloupe / Martinique

France
- Sud Est
- Sud Ouest

Espagne

Maroc

Sénégal

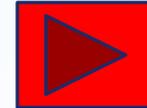
Ile de la Réunion



Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.	Août	Sep.	Oct.	Nov.	Déc.
	Antilles										
			Maroc						Maroc		
				Espagne							
					Sud est						
						Sud ouest					
Sénégal											Sénégal

* **TONNAGE ANNUEL MELON : 22 000 tonnes**

- * Environ 400 tonnes de déchets par mois de juin à octobre
 - * Fruits déformés, tâchés, trop gros ou trop petits, avec un taux de sucre <10°
- * Pic de Production au mois d'août
 - * Regroupement de production qui peut se produire quand il y a des problèmes climatiques
- * La GMS impose leur cahier des charges
 - * Aucun défaut de forme toléré
 - * Plus exigeant que la norme CEE-ONU FF-23



* Comment gérer les écarts de tri ?

- * → Développement de la vente Cat II pour le marché local
 - * Marchés de proximité
- * → Vente de colis de melon Cat II pour les salariés
 - * Produits à faible coût pour le personnel
- * → Alimentation animale pendant les pics de production
 - * Apports de fruits à teneur en eau forte pendant les périodes de sécheresse
- * → Dons associatifs
 - * Restaurants du cœur
 - * Les petites sœurs des pauvres
 - * Associations (comité des fêtes)
- * → Création d'une unité de Biométhanisation (Développement de cette partie en suivant)



* **Les solutions de BOYER SAS**

* La BIOMETHANISATION chez BOYER SAS



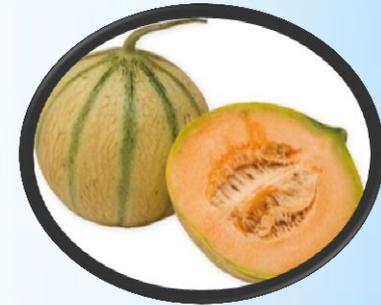
Présentation du recyclage des écarts de tri de Melon et autres fruits en ENERGIE

Comité consommateur Aprifel 30 avril 2014

* Le développement durable

* « Le développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures à répondre à leurs propres besoins »

* Utiliser nos déchets au lieu de les transporter !



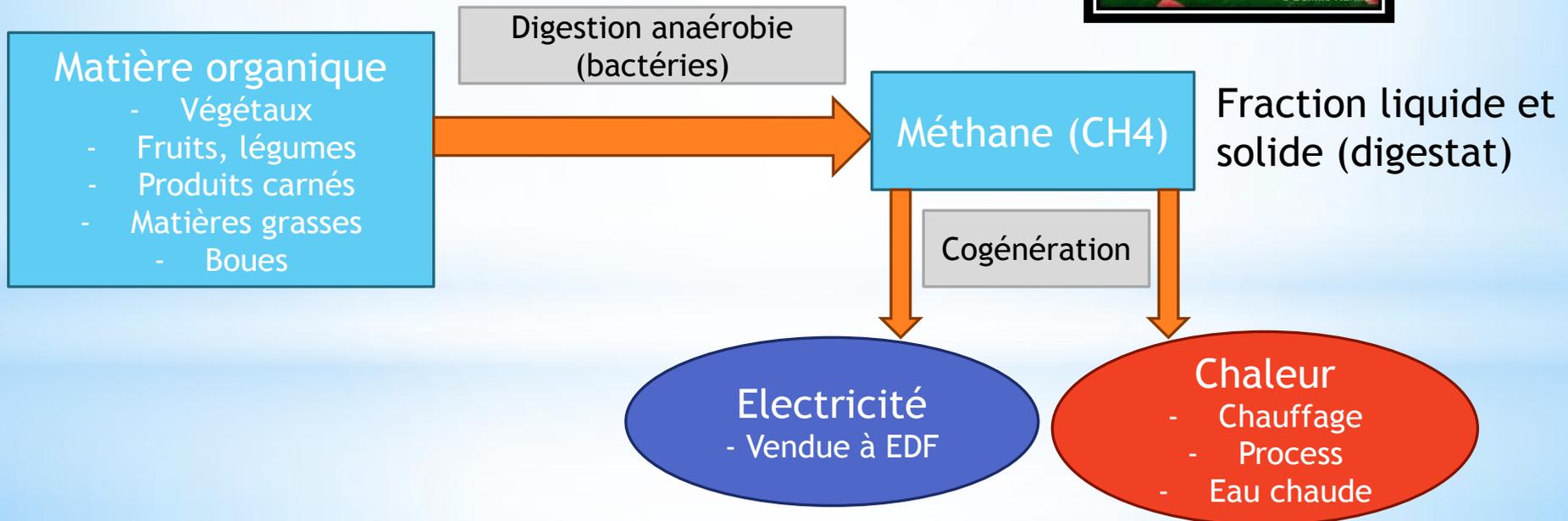
* Générer de l'électricité grâce à nos melons non conformes!



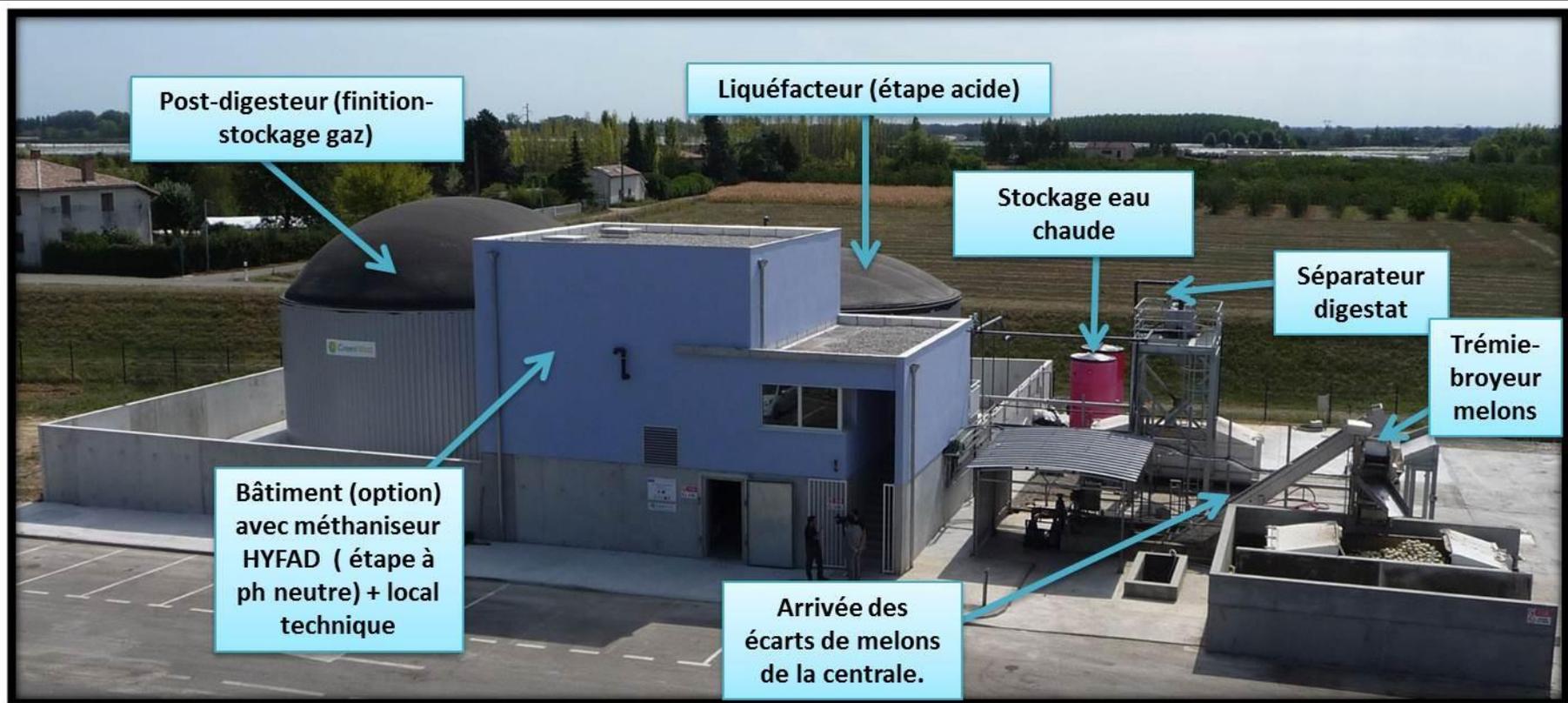
* Qu'est que la Biométhanisation?

* Dégradation de matières organiques en **l'absence d'oxygène** et à l'abri de la lumière par des **micro-organismes**

* Production de Biogaz : **le Méthane**



* Unité de BIOMETHANISATION

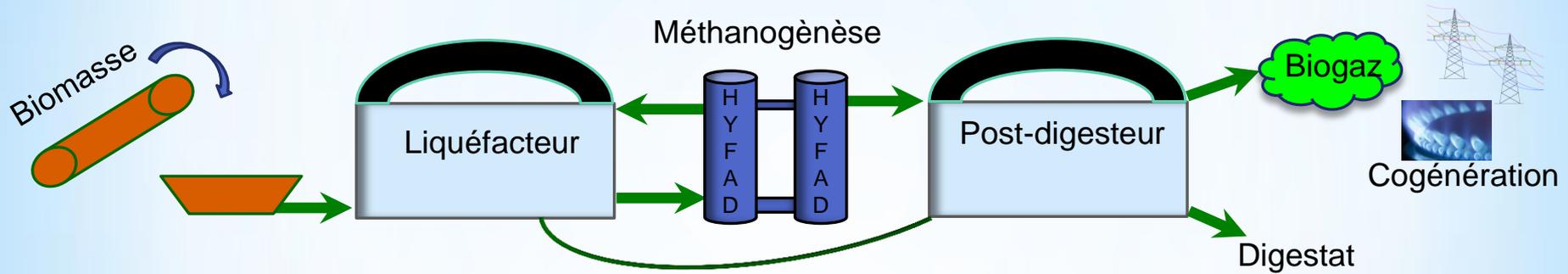


Comité consommateur Aprifel 30 avril 2014

EDITION 2012
**Prix
Entreprises
Environnement**
En 2012, les PEE ont 25 ans



* Schéma de l'installation chez BOYER SAS



- * Broyage des Melons
- * La cuve de liquéfaction : hydrolyse + acidogénèse
- * La méthanisation : Digesteur HYFAD (high yield flushing anaerobic digester) production de 80% de Méthane
 - * Dispositif de décolmatage et renouvellement du lit bactérien
 - * 40m³ = surface de 2 terrains de football
- * Le post-digesteur production de 20% de Méthane plus stockage du Méthane

Breveté

Comité consommateur Aprifel 30 avril 2014

EDITION 2012
**Prix
Entreprises
Environnement**
En 2012, les PEE ont 25 ans



* La Cogénération

* Production de 2 énergies en même temps

- * Électricité
- * Chaleur

* Energie thermique

- * Maintien à environ 37° C de l'installation
- * Eau > 63° C (température haute pour empêcher le développement de légionnelles)
- * Zone de nettoyage de palox
- * Chauffage des logements saisonniers
- * → besoin de 90 ménage / mois

* Energie électrique

- * 76 M Wh /mois (saison haute)
- * Revente au réseau EDF
- * → besoins de 150 ménages / mois

* Bilan carbone

- * Gain en CO2 50t/mois
- * → 37 A/R Paris - New York
- * → 350 000 km en voiture diesel



Comité consommateur Aprifel 30 avril 2014

EDITION 2012
**Prix
Entreprises
Environnement**
En 2012, les PEE ont 25 ans



* Valorisation du digestat



* 40 t / mois de digestat

- * Fort potentiel d'enrichissement des sols car 15% part solide et 85% de liquide
- * Riche en N (azote) P (phosphore) K (potassium)
- * Plan d'épandage en cours d'étude

* Compostage

* 360 m³ / mois de fraction liquide

- * Traitement par la STEP (station d'épuration) de Moissac
- * Traitement par filtre planté de roseaux en cours de construction

* Les chiffres

* Activité Boyer SAS

- * Production et conditionnement de melon (20 000t/an) et autres fruits (10 000t/an)

* Déchets

- * 2500t de déchets/an avec une très forte saisonnalité (400t d'intrants / mois sur la période juin-juillet-août-septembre)

* Production

- * 200 000 m³ CH₄/an
- * 600t de digestat (15% matière sèche/an)

* Investissement

- * 1,5 M€
- * Subvention > 50%
- * Coût d'exploitation 50 k€/an
- * Retour sur investissement environ 3 ans

* Economie

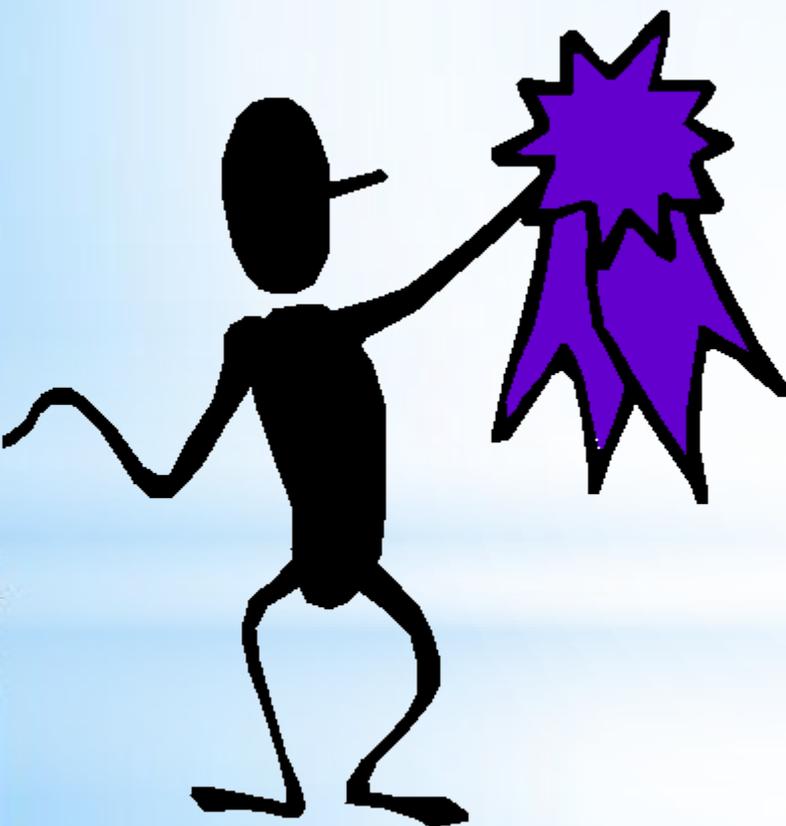
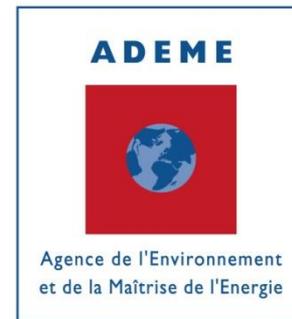
- * 150 k€/an sur le traitement des déchets
- * 300T économie CO₂
- * Vente énergie 100 k€/an



ÉDITION 2012

Prix Entreprises & Environnement

En 2012, les PEE ont 25 ans



* Cette récompense a été décernée dans le cadre des Prix Entreprises et Environnement 2012 organisés par le Ministère de l'Écologie, du Développement durable et de l'Énergie et l'ADEME.

* Catégorie : **Technologie
ECONOME ET PROPRE**

* i) Catégorie I

* Les melons classés dans cette catégorie doivent être de bonne qualité. Ils doivent présenter les caractéristiques de la variété et/ou du type commercial.

Ils peuvent toutefois présenter les légers défauts suivants, à condition que ceux-ci ne portent pas atteinte à l'aspect général du produit, à sa qualité, à sa conservation et à sa présentation dans l'emballage :

- Un léger défaut de forme;
- De légers défauts de coloration (une coloration claire de l'écorce à l'endroit où le fruit touche le sol lors de son développement n'est pas considérée comme un défaut);
- De légers défauts de l'épiderme dus aux frottements ou aux manipulations;
- De légères craquelures cicatrisées autour du pédoncule, d'une longueur inférieure à 2 cm et n'atteignant pas la chair.

Les fruits qui sont récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

